

**REKOMENDACIJOS DĖL 2017 M. LAPKRIČIO 20 D.
KOMISIJOS REGLAMENTO (ES) 2017/2158, KURIUO DĖL
AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE
MAŽINIMO NUSTATOMOS AKRILAMIDO PAVOJAUS
MAŽINIMO PRIEMONĖS IR AKRILAMIDO KIEKIO
ATSKAITOS LYGIAI, ĮGYVENDINIMO**

SVARBU

Šis dokumentas neturi oficialaus teisinio statuso, todėl ginčo atveju galutinė atsakomybė už jo teisinį išaiškinimą priklauso Teisingumo Teismui.

21/06/2018

Šis dokumentas patvirtintas Europos Komisijos Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatiniam komitetui, Naujų maisto produktų ir maisto grandinės toksikologinės saugos grupės 2018 m. birželio 11 d. posėdyje.

Europos Komisija nepriėmė šio dokumento, todėl visos išreikštos nuomonės negali būti laikomos oficialia Komisijos pozicija.

Šis dokumentas nėra galutinis ir jį gali prireikti toliau tobulinti ir redaguoti, remiantis patirtimi, įgyta taikant Reglamentą (ES) 2017/2158.

REKOMENDACIJOS DĖL 2017 M. LAPKRIČIO 20 D. KOMISIJOS REGLAMENTO (ES) 2017/2158, KURIUO DĖL AKRILAMIDO KIEKIO MAISTO PRODUKTUOSE MAŽINIMO NUSTATOMOS AKRILAMIDO PAVOJAUS MAŽINIMO PRIEMONĖS IR AKRILAMIDO KIEKIO ATSKAITOS LYGIAI, ĮGYVENDINIMO

A) Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje nurodyti maisto produktai

(a) gruzdintos bulvytės, kiti supjaustyti (užšaldyti) produktai ir bulvių traškučių griežinėliai iš šviežių bulvių;

Nuostata taikoma pjaustytiems, gruzdintiems produktams ir bulvių traškučiams iš šviežių bulvių, taip pat bulvių produktams, kurių pagaminimas baigiamas kepat juos orkaitėje.

Produktams, kaip kepti bulviniai blynai (vok. rösti), nuostata netaikoma.



b) bulvių traškučiai, užkandžiai, trapučiai ir kiti produktai iš bulvių tešlos;

Nuostata taikoma bulvių traškučiams, pikantiškiems užkandžiams, bulvių trapučiams ir kitiems produktams, pagamintiems iš bulvių tešlos.

Nuostata taikoma produktams, kuriuos reikia gruzdinti ir (ar) kepti orkaitėje.

Nuostata taikoma visiems bulvių produktams, pagamintiems iš bulvių tešlos, taip pat iš tešlos, kurios sudėtyje yra keletas ingredientų (pvz., iš tešlos, sudarytos iš bulvių ir ankštinių daržovių), tačiau bulvės turi būti pagrindinė tešlos sudedamoji dalis.

Bulvių produktams, tokiems kaip krocketai (pranc. pommes duchess, croquettes, pommes noisettes ir kt.), nuostata netaikoma.

Krocketų pavyzdžiai:

pranc. *pommes duchess*



pranc. *croquettes*



pranc. *pommes noisettes*



(c) duona;

Nuostata taikoma visiems duonos gaminiams (pvz., kvietinė duona, ruginė duona, visų grūdo dalių duona, įvairiagrūdė duona, duona su salyklu, virta duona ir prancūziška duona (pranc. baguette).

Akralamido poveikio mažinimo priemonės, taikomos duonai, taip pat taikomos ir bandelėms (mėsainiams, kvietinėms visų grūdo dalių bandelėms ir pieniškoms bandelėms).

Nuostata netaikoma tokiai duonai: pitai (graikiškai duonai), tortilijoms.

(d) javainiai (išskyrus košes);

Nuostata taikoma visiems javainiams (gataviems grūdų produktams, kurie skirti pusryčiams), pvz., visų grūdo dalių javainiai, skrudinti dribsniai (amer. granola), kukurūzų dribsniai, pūsti kviečiai arba ryžiai, įvairių rūšių grūdai (pvz., ryžiai, kviečiai ir kukurūzai), skirti pusryčiams, produktai iš sėlenų ir ekstruduoti produktai iš grūdų miltų arba miltelių.

Nuostata netaikoma dribsniams su priedais (angl. muesli), dribsniams (pvz., avižiniai dribsniai).

(e) smulkūs konditerijos kepiniai: sausainiai, džiovėsėliai, javainių batonėliai, paplotėliai, rageliai, vafLIAI, mieliniai blynai (angl. crumpets) ir meduoliai, taip pat trapučiai, duonos traškučiai ir duonos pakaitalai. Šioje kategorijoje traputis – tai kietas, traškusis, nesaldus sausainis, kepamas iš grūdų miltų;

Nuostata taikoma saldiems, sūriems ir pikantiškiems produktams, tokiems kaip sausainiai, džiovėsėliai, javainių batonėliai, paplotėliai, kūgio formos vafliniai indeliai, vafLIAI, mieliniai blynai (angl. crumpets), meduoliai, taip pat nesaldūs produktai, tokie kaip trapučiai, duonos traškučiai ir duonos pakaitalai (pvz., duonos lazdelės).

Šioje kategorijoje traputis – tai kietas, traškusis, nesaldus sausainis, kepamas iš grūdų miltų, pvz., trapučiai, kurių sudėtyje yra tešlos kildinimo medžiagų (pvz., sodos), trapūs sūrūs sausainiai, traškūs riestainiukai ir lazdelės, apibarstyti druska (angl. pretzel cracker, pretzel sticks).

Šiai kategorijai taip pat priklauso ryžių traškučiai, macai ir pan.

Mieliniai blynai

(angl. crumpets)



Trapūs sūrūs sausainiai apibarstyti druska

(angl. pretzel cracker)



Nuostata netaikoma produktams, tokiems kaip kepta duona su druska (angl. pretzel bread), spurgos, keksiukai, pyragaičiai, plikyti pyragaičiai (eklerai), sluoksniuotos tešlos raguoliai, ryžių trapučiai.

Produktų pavyzdžiai:

Duona su druska (angl. pretzel bread)

Įvairios spurgos

Keksiukai



Plikyti pyragaičiai (eklerai)

Pyragaičiai

Sluoksniuotos tešlos raguoliai



Ryžių trapučiai



(f) kava:

(i) skrudinta kava,

Nuostata taikoma skrudintoms kavos pupelėms (Arabica ar Robusta kavos pupelėms) arba maltoms kavos pupelėms.

(ii) tirpioji kava,

Tai koncentruotas produktas, kuris pagaminamas ekstrahuojant skrudintas kavos pupeles, kaip ekstrahavimo priemonę naudojant tik vandenį ir netaikant kitų technologinių hidrolizės procesų, kurių metu dedama rūgšties ar bazės. Be netirpiųjų medžiagų, kurių techniškai neįmanoma pašalinti, ar netirpiųjų iš kavos gautų aliejų, kavos ekstrakto turi būti tik kavos tirpiųjų ir aromatinių sudedamųjų dalių. Kavos sausosios medžiagos kiekis turi atitikti kiekį, nustatytą Techniniame reglamente, nustatančiame kavos ekstraktų ir cikorijos ekstraktų sudėtį ir analizės metodus, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 19 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Techninio reglamento, nustatančio kavos ekstraktų ir cikorijos ekstraktų sudėtį ir analizės metodus patvirtinimo“.

Sausajame kavos ekstrakto arba kavos ekstrakto pastoje turi būti tik tų medžiagų, kurios buvo gautos ekstrahuojant kavą. Skystajame kavos ekstrakto gali būti skrudintų ar neskrudintų cukrų, kurių kiekis neturi būti didesnis nei 12 % visos skystojo kavos ekstrakto masės.

(g) kavos pakaitalai;

Kavos pakaitalai – ne kavos produktai, dažniausiai be kofeino. Paprastai jie gaminami iš augalinių žaliavų, tokių kaip grūdai (pvz., miežiai, rugiai ir pan.), augalų šaknys (pvz., cikorijos, kiaulpienės, burokėliai ir pan.) ir melasa. Augalinės žaliavos, prieš jas perdirbant į tirpią ekstraktą, gali būti skrudinamos. Kavos pakaitalai gali būti tiekiami rinkai paprasto skystojo ekstrakto pavidalu ir (ar) tirpiųjų miltelių ar granuliu pavidalu. Kavos pakaitalai gali būti pagaminti iš kelių skirtingų augalinių žaliavų arba sumaišyti su kavos ekstraktais, į sudėtį gali įeiti aromatinių medžiagų.

Įprastas kavos pakaitalas – skrudintų grūdų gėrimas, gaminamas iš vieno ar daugiau skrudintų grūdų rūšių (pvz., miežių, rugių) ir tiekiamas rinkai granuliu ar miltelių pavidalu. Produktas įprastai laikomas kavos ir arbatos be kofeino alternatyva.

*Kavos pakaitalu gali būti laikomos ir skrudintos maltos cikorijos šaknys. Produktas naudojamas atskirai ar maišomas su kava. Cikorija – tai *Cichorium Intybus L.* šaknis. Cikorija, tinkamai nuvalyta ir paruošta, džiovinta ir skrudinta, įprastai naudojama gėrimams gaminti, salotinės cikorijos nenaudojamos gaminti.*

Cikorijos ekstraktas ar tirpioji cikorija – koncentruotas produktas, gaminamas ekstrahuojant skrudintas cikorijas, kaip ekstrahavimo priemonę naudojant tik vandenį ir netaikant kitų technologinių hidrolizės procesų, kurių metu dedama rūgšties ar bazės. Cikorijos sausosios medžiagos kiekis turi atitikti kiekį, nustatytą Techniniame reglamente, nustatančiame kavos ekstraktų ir cikorijos ekstraktų sudėtį ir analizės metodus, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 19 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Techninio reglamento, nustatančio kavos ekstraktų ir cikorijos ekstraktų sudėtį ir analizės metodus patvirtinimo“.

Sausajame cikorijos ekstrakto arba cikorijos ekstrakto pastoje gali būti ne daugiau kaip 1 % kitų, ne iš cikorijos pagamintų, medžiagų. Skystajame cikorijos ekstrakto gali būti skrudintų ar neskrudintų cukrų, kurių kiekis neturi būti didesnis nei 35 % visos skystojo cikorijos ekstrakto masės.

Yra ir kitų kavos pakaitalų rūšių: miežių, rugių, cikorijų ir figų mišinys; skrudintų miežių, salyklinių miežių, cikorijų ir rugių mišinys; skrudintų miežių, skrudintų miežių salyklo ir skrudintų cikorijų mišinys; miežių, cikorijų, salyklinių miežių, figų ir raudonųjų burokėlių mišinys; skrudintų kviečių sėlenų, kviečių ir melasos gėrimas (angl. postum), salyklu aromatizuoti gėrimai ir pan.

(h) kūdikiams skirti maisto produktai ir perdirbti grūdiniai maisto produktai kūdikiams ir mažiems vaikams, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 609/2013.

Kūdikių maistui priskiriami maisto produktai, skirti geros sveikatos būklės kūdikių, atpratintam nuo motinos pieno, ir geros sveikatos būklės mažų vaikų mitybos specialiesiems poreikiams tenkinti, kaip papildomi jų mitybos ir (ar) jų laipsniško prisitaikymo prie įprastos mitybos komponentai, išskyrus:

i) perdirbtus grūdinius maisto produktus; ir

ii) mažiems vaikams skirtus pieno gėrimus ir panašius produktus.

Perdirbti grūdiniai maisto produktai – maisto produktai:

i) skirti geros sveikatos būklės kūdikių, atpratintam nuo motinos pieno, ir geros sveikatos būklės mažų vaikų mitybos specialiesiems poreikiams tenkinti, kaip papildomi jų mitybos ir (ar) jų laipsniško prisitaikymo prie įprastos mitybos komponentai; ir

ii) kurie priskiriami vienai iš šių kategorijų:

- įprasti grūdiniai produktai, kurie yra vartojami ar turi būti vartojami su pienu ar kitais tinkamais maistiniais skysčiais;

- grūdiniai produktai su baltymingais produktais, kurie yra vartojami ar turi būti vartojami su vandeniu ar kitais nebaltyminiais skysčiais;

- makaronai, kurie turi būti vartojami, išverdant juos vandenyje ar kituose tinkamuose skysčiuose;

- džiovėsiai ir sausainiai, kurie vartojami tiesiogiai arba, juos susmulkinus, kartu su vandeniu, pienu ar kitais tinkamais skysčiais.

B) Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 1–3 dalyse (žr. Rekomendacijų priedą)

2 straipsnio 1 dalis (kategorija 2 (1))

Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurie gamina ir tiekia rinkai maisto produktus, išvardytus Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje¹ (išskyrus maisto tvarkymo subjektus, nurodytus 2 straipsnio 2 ir 3 dalyse).

2 straipsnio 2 dalis (kategorija 2 (2))

Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurie gamina Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje išvardytus maisto produktus ir kurie vykdo mažmeninę veiklą ir (ar) tiesiogiai tiekia produktus tik vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms.²

Mažmeninė prekyba (kaip apibrėžta Reglamente (EB) 178/2002) – tai maisto tvarkymas ir (ar) perdirbimas bei saugojimas prekybos vietoje arba paskirstymas galutiniams vartotojams, įskaitant paskirstymo terminalus, visuomeninį maitinimą, fabrių valgyklas, įstaigų aprūpinimą maistu ir gėrimais, maisto tiekimą restoranams ir pan., parduotuves, prekybos centrų paskirstymo centrus ir didmeninės prekybos rinką.

Galutinis vartotojas (kaip apibrėžta Reglamente (EB) 178/2002) – tai maisto produkto galutinis vartotojas, kuris jo nevartoja tam tikrai su maisto verslu susijusiai operacijai atlikti ar veiklai vykdyti.

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys maisto produktus ir vykdantys tik mažmeninę prekybą (maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys maistą pardavimo ar pristatymo galutiniams vartotojams vietose), priskiriami šiai kategorijai, jei jie nepriskiriami 2 straipsnio 3 dalies kategorijai.

¹ Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurių interesams atstovauja šios Europos Sąjungos suinteresuotųjų valstybių narių organizacijos:

FDE (FoodDrinkEurope) ir atitinkamos filialų organizacijos:

- *CAOBISCO - Europos Sąjungos šokolado, sausainių ir konditerijos pramonės asociacija,*
- *CEEREAL - Europos pusryčių javainių / grūdų asociacija,*
- *ECF - Europos kavos federacija,*
- *ESA – Europos užkandžių asociacija,*
- *EUPPA - Europos bulvių perdirbėjų asociacija,*
- *FEDIMA – Europos Sąjungos produktų, skirtų kepykloms, konditerijos ir cukraus pramonės gaminiams, gamintojų ir tiekėjų federacija,*
- *SNE: Specializuota Europos mityba,*

AIBI asbl: Tarptautinė kepėjų asociacija.

² Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurių interesams atstovauja šios Europos Sąjungos suinteresuotųjų valstybių narių organizacijos:

- *UEAPME – Europos amatų, mažų ir vidutinių įmonių asociacija,*
- *HOTREC – Europos viešbučių, restoranų, kavinių ir panašių įmonių asociacija,*
- *FoodServiceEurope – Europos maitinimo sutarčių sektorius,*
- *Eurocommerce – Europos mažmeninė ir didmeninė prekyba,*
- *CEPB aisbl – Europos nacionalinių kepinių ir konditerijos organizacijų konfederacija.*

Maisto tvarkymo subjektai, vykdančys mažmeninę prekybą ir tiesiogiai tiekiantys produktus vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms

Šiai kategorijai priskiriami įprastai mažos apimties ūkio subjektai: maisto tvarkymo subjektai, vykdančys mažmeninę prekybą ir tiesiogiai tiekiantys produktus tik vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, ir maisto tvarkymo subjektai, nevykdančys mažmeninės prekybos veiklos, bet tiesiogiai tiekiantys produktus tik vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms. Norint nustatyti, ar maisto tvarkymo subjektai priskiriami šiai kategorijai, t. y. kategorijai maisto tvarkymo subjektų, tiesiogiai tiekiančių produktus vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, bet ne Reglamento 2 straipsnio 1 arba 3 dalies kategorijai, reikia vadovautis šiais kriterijais:

- vietiniai maisto tvarkymo subjektai: kaip apibrėžta nacionaliniu lygiu arba pagal nacionalines nuostatas. Jei nacionaliniu lygiu nenustatyta, kriterijumi gali būti, pvz., maisto tvarkymo subjekto veiklos vykdymas 100 km spinduliu;

- labai mažos ar mažos įmonės (http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_en). Jeigu taikomas šis kriterijus, norint nustatyti maisto tvarkymo subjekto rūšį, reikia suskaičiuoti maisto tvarkymo subjekto darbuotojus, gaminančius Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje išvardytus produktus;

- kiti galimi kriterijai: tiesioginio pardavimo galutiniams vartotojams ir tiekimo kitoms vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms santykis; atsitiktinis ar sezoninis maisto produktų tiekimas; kitų produktus tiekiančių vietinių mažmeninės prekybos subjektų skaičius; kriterijai, kuriuos kompetentinga institucija laiko svarbiais.

Reglamentas netaikomas mažmeninės ir didmeninės prekybos subjektams, kurie negamina maisto produktų, bet kurių vykdoma veikla susijusi su maisto produktų laikymu ir tiekimu rinkai.

2 straipsnio 3 dalis (kategorija 2 (3))

Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurie gamina maisto produktus, išvardytus Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje, vykdo mažmeninę prekybą ir (ar) tiesiogiai tiekia produktus tik vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms ir vykdo veiklą tiesiogiai kontroliuojamose įmonėse, kurios veikia naudodamosi vienu prekės ženklu ar pagal komercinę licenciją, priklauso didesnei jungtinei sistemai ir veikia vadovaudamosi maisto tvarkymo subjekto, centralizuotai tiekiančio maisto produktus, nurodymais.³

Nuostata taikoma maisto tvarkymo subjektams, kurie vykdo veiklą dideliais mastais, yra centralizuotai kontroliuojami (tiesioginė kontrolė) ir teikia savo paslaugas, remdamiesi standartizuotomis taisyklėmis ir (ar) standartizuotomis veiklos procedūromis visose maisto tvarkymo subjekto patalpose.

Pastaba dėl maisto tvarkymo subjektu, vykdančių skirtingas veiklas.

Tais atvejais, kai maisto tvarkymo subjektai gamina įvairius Reglamento 1 straipsnio 2 dalyje išvardytus produktus ar vykdo² keletą skirtingų veiklų, priskiriamų ir kategorijai 2(1), ir kategorijai 2(2), tokie maisto tvarkymo subjektai privalo taikyti Reglamento I priede nurodytas akrilamido poveikio mažinimo priemones ir pagal Reglamento III priede nurodytus reikalavimus atlikti mėginių ėmimą ir jų analizę visose jų vykdomose veiklose, kurios patenka į Reglamento taikymo sritį.

Jei didžioji dalis maisto tvarkymo subjekto vykdomų veiklų priskiriamos 2(2) kategorijai ir tik nedidelė dalis – 2(1) kategorijai, maisto tvarkymo subjektas privalo taikyti Reglamento I priede nurodytas akrilamido poveikio mažinimo priemones ir Reglamento III priede nurodytus mėginių ėmimo ir analizės reikalavimus taikyti tik tam konkrečiam produktui (produktams), kuriems taikomas Reglamentas.

³ Šiai kategorijai priskiriami maisto tvarkymo subjektai, kurių interesams atstovauja Europos suinteresuotųjų šalių organizacija Tiekimas Europai (Populiarių prekių ženklų maisto ir gėrimų tiekėjų asociacija). Tačiau reikia atkreipti dėmesį į tai, kad maisto tvarkymo subjektai, kurie patys centralizuotai valdo visus maisto tvarkymo etapus visose savo patalpose vienodomis sąlygomis, taip pat priskiriami šiai kategorijai nepriklausomai nuo organizacijos, kuriai jie atstovauja.

C) Akrilamido kiekio atskaitos lygiai – apibrėžtis, pateikta Reglamento 3 straipsnio 2 dalyje

Akrilamido kiekio atskaitos lygiai – veiklos rodikliai, pagal kuriuos tikrinamas akrilamido pavojaus mažinimo priemonių veiksmingumas ir kurie nustatomi, remiantis įgyta patirtimi ir nustatytu akrilamido kiekiu plačios apimties maisto produktų kategorijose.

Akrilamido kiekio atskaitos lygis negali būti naudojamas įvertinti, ar produktas gali būti tiekiamas rinkai, ar ne.

Jei akrilamido kiekio atskaitos lygiai viršija nustatytuosius, maisto tvarkymo subjektai nedelsdami turi peržiūrėti pritaikytas akrilamido poveikio mažinimo priemones ir koreguoti vykdomus procesus ir taikomą kontrolę, kad akrilamido kiekis sumažėtų (įpareigojimai maisto tvarkymo subjektams, nurodytiems Reglamento 2 straipsnio 1 ir 3 dalyse). Įdiegus tam tikras papildomas akrilamido poveikio mažinimo priemones, turi būti imami nauji reprezentatyvūs mėginiai ir atliekama jų analizė.

Akrilamido kiekio atskaitos lygiai buvo nustatyti plačioms maisto produktų kategorijoms. Tačiau tam tikriems maisto produktams, esantiems tokioje plačioje maisto produktų kategorijoje, gali būti būdingos specifinės nuo gamybos sąlygų, geografinės padėties ar sezono priklausančios savybės, dėl kurių neįmanoma pasiekti akrilamido kiekio atskaitos lygių, nepaisant visų atitinkamų akrilamido poveikio mažinimo priemonių taikymo. Tokiais atvejais maisto tvarkymo subjektas turėtų įrodyti, kad jis taikė atitinkamas akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Be to, reikia pabrėžti, kad dėl akrilamido poveikio mažinimo priemonių ir akrilamido kiekio atskaitos lygių taikymo neturėtų būti uždraustas tam tikrų tradicinių kulinarinių praktikų vykdymas ir (ar) tam tikrų tradicinių maisto produktų gaminimas (įskaitant maisto produktus, kuriems suteiktos Saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN), Saugomos geografinės nuorodos (SGN), Garantuoto tradicinio gaminio nuorodos (GTG)). Maisto tvarkymo subjektai privalo taikyti akrilamido poveikio mažinimo priemones ir akrilamido kiekio atskaitos lygius, susijusius su vykdoma kulinarine praktika ir tradicinių maisto produktų sudėtimi (t. y. vykdyti veiklą tokiomis sąlygomis, kurioms esant akrilamido kiekis maisto produktuose būtų kiek įmanoma mažesnis), nepakeisdami gaminio tipo ir juslinių tradicinio maisto savybių.

Maisto produktų, kuriuose akrilamido kiekis viršija nustatytą akrilamido kiekio atskaitos lygį, nebūtina susigrąžinti ir pašalinti iš rinkos. Jei manoma, kad minėtus veiksmus atlikti yra būtina, turi būti atliktas rizikos vertinimas, siekiant nustatyti, ar maisto produktas, kuriame akrilamido kiekis viršija akrilamido kiekio atskaitos lygį, turi būti susigrąžintas ar pašalintas iš rinkos, taikant Reglamento (EB) Nr. 178/2002 14 straipsnį.

D) Akrilamido poveikio mažinimo priemonių taikymas (Reglamento 2 straipsnis, I ir II priedai)

a) Maisto tvarkymo subjektai, kurie gamina ir tiekia rinkai maisto produktus, išvardytus Reglamento 1 straipsnio 1 dalyje, turi taikyti akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Jei maistą gamina ir tiekia rinkai ne tas pats maisto tvarkymo subjektas, Reglamento I ir II prieduose numatytas akrilamido poveikio mažinimo priemones turi taikyti maisto produktų gamintojas, o ne tiekėjas.

b) Informacija, pateikiama ant produkto pakuotės galutiniams naudotojams.

Maisto tvarkymo subjektai gali realizuoti iki 2018 m. balandžio 11 d. pagamintus produktus (iki pasibaigs jų atsargos) ir iki 2018 m. balandžio 11 d. pagamintas produktų pakuotes (iki pasibaigs jų atsargos).

Galutiniai naudotojai gali būti: komercinę veiklą vykdančys galutiniai naudotojai (profesionalūs kepėjai, virėjai) ar asmeniniam vartojimui produktus įsigyjantys galutiniai vartotojai.

c) Reglamento I priede išvardytų maisto produktų kategorijų paaiškinimai (taip pat žr. šių Rekomendacijų A skirsnį).

Pažymėtina, kad nuorodos į Reglamento 1 straipsnio 2 dalį turi būti susietos su informacija, pateikta šių Rekomendacijų A skirsnyje.

I. Produktai, pagaminti iš žalių bulvių.

Nuostata taikoma produktams, nurodytiems 1 straipsnio 2 dalies a punkte.

II. Traškučiai, užkandžiai, trapučiai ir kiti bulvių gaminiai, pagaminti iš bulvių tešlos.

Nuostata taikoma traškučiams, užkandžiams ir kitiems bulvių gaminiams, pagamintiems iš bulvių tešlos, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies b punkte.

III. Įvairūs smulkūs konditerijos kepiniai.

Nuostata taikoma konditerijos kepiniams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies e punkte.

IV. Javainiai.

Nuostata taikoma produktams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies d punkte.

V. Kava.

Nuostata taikoma produktams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies f punkte.

VI. Kavos pakaitalai, kurių sudėtyje yra daugiau kaip 50 % grūdų.

VII. Kavos pakaitalai, kurių sudėtyje yra daugiau kaip 50 % maltos cikorijos.

Nuostata taikoma produktams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies g punkte.

VIII. Kūdikiams skirti sausainiai ir grūdiniai gaminiai.

Nuostata taikoma kūdikiams ir mažiems vaikams skirtiems perdirbtiems grūdiniams gaminiams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies h punkte.

IX. Kūdikių maistas indeliuose (mažai rūgštūs, iš slyvų)

Nuostata taikoma kūdikių maistui indeliuose, nurodytam Reglamento 1 straipsnio 2 dalies h punkte. Taikoma ne tik kūdikių maistui stikliniuose indeliuose, bet ir kūdikių maistui plastikiniuose indeliuose, maišeliuose ir pan.

X. Duona.

Nuostata taikoma duonai ir jos produktams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies c punkte.

d) Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 2 dalyje, privalo taikyti Reglamento II priedo A dalyje numatytas akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Reikia pažymėti, kad tam tikri maisto tvarkymo subjektai yra priskiriami 2 straipsnio 2 dalies kategorijai, tačiau netaiko jokių Reglamento II priedo A dalyje numatytų akrilamido poveikio mažinimo priemonių, pvz., maisto tvarkymo subjektai skrudina nedidelį kiekį kavos ir ją parduoda tiesiogiai galutiniam vartotojui savo parduotuvėje. Tokie maisto tvarkymo subjektai nėra teisiškai įpareigoti taikyti akrilamido poveikio mažinimo priemones.

e) Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 3 dalyje, turi taikyti Reglamento II priedo B dalyje numatytas akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Esant nustatytam reikalavimui, būtina dirbti su kalibruotomis gruzdintuvėmis, kuriose įmontuoti kompiuterizuoti laikmačiai ir suprogramuoti standartiniai nustatymai (reguliuojama temperatūra pagal laiką), tačiau:

- maisto tvarkymo subjektams nebūtina nedelsiant įsigyti tokią įrangą, jei jų turima įranga yra tinkama naudoti ir gerai prižiūrima;
- maisto tvarkymo subjektai gali toliau naudoti autonominius laikmačius, kai naudojamose gruzdintuvėse nėra įmontuoti kompiuterizuoti laikmačiai;
- dėl kalibravimo ir kompiuterizuotų laikmačių galima taikyti lanksčias sąlygas, pvz., nereikia, kad išorinė institucija atliktų kalibravimą ir išduotų kalibravimo sertifikatus, pakanka kalibravimo, kurį atlieka įmonė.

E) Mėginių ėmimas ir analizė (Reglamento 4 straipsnis)

Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 1 ir 3 dalyse, turi imti maisto produktų mėginius, pagal Reglamento III priede nurodytus reikalavimus iširti mėginius dėl akrilamido kiekio nustatymo ir registruoti gautus rezultatus.

Maisto tvarkymo subjektams, nurodytiems Reglamento 2 straipsnio 2 dalyje, aukščiau minėtas reikalavimas netaikomas.

Maisto tvarkymo subjektas turi užtikrinti, kad akrilamido koncentracijai produkte nustatyti imamas reprezentatyvus kiekvieno produkto tipo mėginys. Produkto tipą sudaro produktų, kurių sudėtis, receptūra ir gamybos procesas ir (ar) kontrolė yra tokie patys arba panašūs ir gali turėti įtakos akrilamido kiekiui galutiniame produkte, grupės (gamybos procesas yra apibrėžtas kintamų faktorių, galinčių turėti įtakos akrilamido kiekiui galutiniame produkte, pvz., žaliavos, temperatūra, laikas,...).

Vykdomose stebėsenos programose pirmenybė turi būti suteikiama tiems produktų tipams, kurie galimai gali viršyti nustatytą akrilamido kiekio atskaitos lygį, ir turi būti pasirenkamas tas

produktas, dėl kurio žinoma ar tikimasi, kad jis turi didesnį akrilamido kiekį, ir turi būti numatyta rizika, jei įmanoma taikyti tolimesnes akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Mėginys turi būti reprezentatyvus, t. y. atspindėti visą partiją. Maisto tvarkymo subjektas turi nustatyti reprezentatyvią mėginių ėmimo procedūrą ir gebėti pagrįsti savo sprendimą.

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad jie vykdo produktų reprezentatyvių mėginių ėmimą ir tyrimą dėl akrilamido kiekio nustatymo tam, kad būtų galima patikrinti akrilamido mažinimo priemonių veiksmingumą, t. y. ar nustatyti akrilamido kiekiai produkte yra mažesni, nei nustatyti akrilamido kiekio atskaitos lygiai.

- *Maisto tvarkymo subjektas turi gebėti pagrįsti savo sprendimą pasirinkti konkretų produktą iš produktų grupės kaip pavyzdį.*

Mėginių ėmimo dažnumas

Maisto tvarkymo subjektas **bent kartą per metus turi imti produktą, kurių akrilamido kiekis yra žinomas ir gerai kontroliuojamas, mėginius ir juos tirti:**

- nėra sezoninių svyravimų;
- jeigu žinoma, kad produktui būdingas sezoninis svyravimas, maisto tvarkymo subjektas turi imti mėginį tuomet, kai akrilamido kiekis produkte, tikėtina, bus didžiausias;
- tuo atveju, jei pasikeičia ingredientų (žaliavos) tiekimas, ir yra žinoma, kad tai turės įtakos akrilamido kiekiui galutiniame produkte, turi būti imamas reprezentatyvus mėginys, siekiant užtikrinti, kad nustatytas akrilamido kiekio lygis išliks žemesnis, nei nustatytas akrilamido kiekio atskaitos lygis.

Maisto tvarkymo subjektai **turi imti ir dažniau tirti tu produktų mėginius, kurie gali viršyti nustatytą akrilamido kiekio atskaitos lygį,** ir turi būti numatyta rizika, jei įmanoma taikyti tolimesnes akrilamido poveikio mažinimo priemones.

- Maisto tvarkymo subjektas turi nusistatyti tinkamą kiekvieno produkto tipo tyrimų dažnumą. Jei produkto receptūra ar gamybos procesas yra keičiami taip, kad galutiniame produkte gali pakisti akrilamido kiekis, atitinkamai turi būti pritaikytas ir mėginių ėmimo dažnumas.

Jei viršijamas akrilamido kiekio atskaitos lygis (atsižvelgiant į išgavos rezultatus, bet neatsižvelgiant į matavimo neapibrėžtumą), maisto tvarkymo subjektai turi atlikti taikomų akrilamido poveikio mažinimo priemonių peržiūrą ir imtis papildomų galimų akrilamido poveikio mažinimo priemonių, siekdami užtikrinti, kad nustatytas akrilamido kiekis galutiniame produkte bus mažesnis, nei nustatytas akrilamido kiekio atskaitos lygis. Įdiegus tam tikras papildomas akrilamido poveikio mažinimo priemones, turi būti imami nauji reprezentatyvūs mėginiai ir atliekama jų analizė.

Jei dėl tam tikrų aplinkybių nėra galimybės toliau taikyti tam tikras akrilamido poveikio mažinimo priemones, maisto tvarkymo subjektui galima nebevykdyti nuolatinių tyrimų, tačiau jis turi pagrįsti, kad taikė visas galimas akrilamido poveikio mažinimo priemones tam, kad nustatytas akrilamido kiekis galutiniame produkte būtų kuo mažesnis, negu nustatytas akrilamido kiekio atskaitos lygis.

Maisto tvarkymo subjektams, nurodytiems Reglamento 2 straipsnio 3 dalyje, pakanka vykdyti gruzdintų ir (ar) keptų bulvių produktų ir kepinų mėginių ėmimą centralizuotai (t. y. imti mėginius ne iš atskirų parduotuvių), nes maisto tvarkymo subjektuose maistas buvo paruoštas tinkamomis sąlygomis vadovaujantis standartinėmis veiklos procedūromis (SVP), kadangi šie maisto tvarkymo subjektai

naudojasi standartizuotomis produktų perdirbimo ir kepimo procedūromis ir jų tikslas – vartotojams tiekti standartinius maisto produktus, ypač gruzdintus ir (ar) keptus bulvių produktus ir konditerijos kepinius.

Atsižvelgiant į griežtai standartizuotas ir kontroliuojamas procedūras, maisto tvarkymo subjektams, nurodytiems Reglamento 2 straipsnio 3 dalyje, pakanka stebėti akrilamido kiekį gruzdintų ir (ar) keptų bulvių produktuose ir konditerijos kepinuose kartą per metus, nebent per atitinkamus kalendorinius metus atsirado veiksnių, galinčių turėti įtakos akrilamido kiekiui tam tikruose produktuose (pvz., buvo pradėtos naudoti naujos sudedamosios dalys arba naujas kepimo būdas).

Maisto tvarkymo subjektai, kurie patys negamina maisto produktų, bet tik juos paruošia pagal gamintojo instrukcijas, neprivalo vykdyti mėginių ėmimo ir tyrimo. Tokiais atvejais:

- maisto tvarkymo subjektas, gaminantis produktus, turi pateikti kitam maisto tvarkymo subjektui produktų paruošimo instrukciją, ir

- maisto tvarkymo subjektas, gaminantis produktus, atlikęs atitinkamus tyrimus, turi pateikti empirinius įrodymus, kad gatavi produktai atitiks akrilamido kiekio atskaitos lygius, jei bus laikomasi paruošimo instrukcijos.

Turi būti įrodyta statistinė produkto savybių ar gamybos proceso parametrų ir akrilamido kiekio produkte koreliacija (Reglamento III priedo 4 punktas).

Statistinė koreliacija rodo, ar kinta ir kiek kinta susiję skaičiai (t. y. produkto savybių ar gamybos proceso parametrų ir akrilamido kiekio produkte skaitinės vertės). Tyrimų, kuriuos reikia atlikti, skaičius, norint parodyti šią koreliaciją, priklauso nuo tyrimų rezultatų kintamumo. Jei akrilamido lygis, susijęs su produkto savybe (pvz., ypatinga spalva), yra pastovus (t. y. nekintamas, nedidelis svyravimų diapazonas), tai gali būti atliekama mažiau tyrimų, kad būtų įrodyta ši koreliacija, o jei varijuoja, reikėtų atlikti daugiau tyrimų.

Šią koreliaciją turėtų įrodyti ir pateikti centrinis maisto produktų tiekėjas. Atskiriems maisto tvarkymo subjektams-galutiniams vartotojams (pvz., pyragų kepėjams), šios koreliacijos atlikti nereikia.

F) Įrašų tvarkymas ir informacijos kompetentingoms institucijoms teikimas

Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 1 dalyje, turi registruoti taikomas Reglamento I priede nurodytas akrilamido poveikio mažinimo priemones, o maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 3 dalyje, turi registruoti taikomas Reglamento II priedo A ir B dalyse nurodytas akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Šie maisto tvarkymo subjektai turi parengti maisto produktų mėginių ėmimo planą ir tyrimo rezultatus, kartu su tiriamų produktų aprašymais, prireikus pateikti kompetentingai institucijai arba pareigūnui. Turi būti pateikiama išsami informacija dėl akrilamido poveikio mažinimo priemonių taikymo produktams, kurie viršijo akrilamido kiekio atskaitos lygį, ir kokių akrilamido poveikio mažinimo priemonių buvo imtasi, siekiant palaikyti akrilamido koncentraciją mažesnę, negu yra nustatytas akrilamido kiekio atskaitos lygis.

Maisto tvarkymo subjektai, nurodyti Reglamento 2 straipsnio 2 dalyje, neprivalo registruoti taikomų akrilamido poveikio mažinimo priemonių, bet prireikus turi įrodyti, kad yra susipažinę ir taiko akrilamido poveikio mažinimo priemones, nurodytas Reglamento II priedo A dalyje. Reikalavimas pateikti įrodymų neįpareigoja saugoti dokumentus – pakanka pateikti ir kitokių įrodymų, pvz., nurodyti nustatytą kepimo temperatūrą, įrodyti, kad naudojamosi spalvų vadovu, vadovaujantis gamintojo instrukcijomis ir pan.

G) Spalvų vadovai

Maisto tvarkymo subjektams, nurodytiems Reglamento 2 straipsnio 2 ir 3 dalyse, labai rekomenduojama, tačiau neprivaloma, naudotis gruzdintoms bulvytėms ir skrudintai duonai skirtu spalvų vadovu.

Gruzdintos bulvytės:

spalvų vadovą galima rasti <http://goodfries.eu/en/home/>.



Šviesi auksinė (Agtron = 65, USDA = 0)



Auksinė (Agtron = 55, USDA = 1)



Tamsi auksinė (Agtron = 40, USDA = 2)

Kitas spalvų vadovo pavyzdys:



Komisijos reglamente (ES) 2017/2158 nurodytas akrilamido kiekio atskaitos lygis – 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Atkreiptinas dėmesys, kad dar nėra pripažintu ir patvirtintu skrudintos duonos spalvų vadovu.

Akrilamido kiekio atskaitos lygiai (Reglamento IV priedas)

SVARBI PASTABA: akrilamido kiekio atskaitos lygiai nustatyti plačioms maisto produktų kategorijoms. Tačiau tam tikriems maisto produktams, esantiems plačioje maisto produktų kategorijoje, gali būti būdingos specifinės nuo gamybos sąlygų, geografinės padėties ar sezono priklausančios savybės, dėl kurių neįmanoma pasiekti akrilamido kiekio atskaitos lygių, nepaisant visų atitinkamų akrilamido poveikio mažinimo priemonių taikymo. Tokiais atvejais maisto tvarkymo subjektai turėtų įrodyti, kad taikė atitinkamas akrilamido poveikio mažinimo priemones.

Nuorodos į Reglamento 1 straipsnio 2 dalies taikymo sritį turi būti siejamos su informacija, pateikta šių Rekomendacijų A skyriuje.

Gruzdintos bulvytės (paruoštos vartoti) – akrilamido kiekio atskaitos lygis 500 µg/kg

Akrilamido kiekio atskaitos lygis taip pat taikomas kitiems gruzdintiems ir keptiems šviežių bulvių produktams (Reglamento 1 straipsnio 2 dalies a punkte nurodytiems maisto produktams, išskyrus šviežių bulvių traškučius griežinėliais ir pjaustytas šiaudeliais šviežias bulves).

Bulvių traškučiai iš šviežių bulvių ir bulvių tešlos, bulvių trapučiai (įskaitant bulvių užkandžius), kiti bulvių tešlos produktai – 750 µg/kg

Akrilamido kiekio atskaitos lygis taikomas visiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies b punkte nurodytiems produktams ir šviežių bulvių traškučiams bei pjaustytomis šiaudeliais šviežioms bulvėms, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies a punkte.

Minkšta kvietinė duona – 50 µg/kg

Akrilamido kiekio atskaitos lygis taikomas Reglamento 1 straipsnio 2 dalies c punkte nurodytai kvietinei duonai. Kvietinė duona yra tokia duona, kurios sudėtyje yra ne mažiau kaip 50 % kviečių (arba kviečių produktų).

Minkšta duona, išskyrus kvietinę – 100 µg/kg

Akrilamido kiekio atskaitos lygis taikomas Reglamento 1 straipsnio 2 dalies c punkte nurodytai duonai, išskyrus kvietinę, t. y. tokiai duonai, kurioje kviečiai ar kviečių produktai sudaro mažiau negu 50 % viso grūdų produktų kiekio. Akrilamido kiekio atskaitos lygis nesijotų ruginių miltų duonai taikomas kaip ir kitiems produktams, panašiams į šios kategorijos produktus (t. y. 300 µg/kg).

Javainiai (išskyrus košes)

(nuostata taip pat netaikoma dribsniams ir dribsniams su priedais (angl. muesli), avižiniams dribsniams).

Nuostata taikoma produktams, nurodytiems Reglamento 1 straipsnio 2 dalies d punkte.

Aukštoje temperatūroje pagaminti javainiai, pvz., skrudinti ar pūsti pusryčių javainiai, turi daugiau akrilamido (nėra įmanoma pritaikyti papildomų akrilamido poveikio mažinimo priemonių) negu kiti javainiai pagaminti žemesnėje temperatūroje, pvz., skrudinti dribsiniai (angl. granola). Palyginus

atitinkamus produktus, pažymėtina, kad visų grūdo dalių skrudinti dribsniai turi daugiau akrilamido, o dribsniai (angl. muesli) ir avižiniai dribsniai turi labai mažai akrilamido arba jo visai neturi.

Javainiai (išskyrus košes)

(nuostata taip pat netaikoma dribsniams ir dribsniams su priedais (angl. muesli), avižiniams dribsniams).

- sėlenų ir visų grūdo dalių produktai, pūstų grūdų produktai – 300 µg/kg

Nuostata taikoma visiems javainiams, pagamintiems iš sėlenų ir (ar) visų grūdo dalių ar pūstų grūdų (nepriklausomai nuo grūdų, iš kurių gaminami javainiai, rūšies). Šios kategorijos javainių sudėtyje sėlenos, visų grūdo dalių grūdai arba pūsti grūdai yra pagrindiniai ingredientai.

Javainiai (išskyrus košes)

(nuostata taip pat netaikoma dribsniams ir dribsniams su priedais (angl. muesli), avižiniams dribsniams).

- kviečių ir rugių produktai – 300 µg/kg

Nuostata taikoma ne visų grūdo dalių javainiams ir (ar) javainiams, kurie pagaminti ne iš sėlenų (atkreiptinas dėmesys, kad javainiai, pagaminti iš pūstų grūdų, nepriskiriami šiai kategorijai). Šiai kategorijai priskirtinų javainių sudėtyje sėlenos, visų grūdo dalių grūdai ar pūsti grūdai nėra pagrindiniai ingredientai. Kategoriją lemia produkto sudėtyje esantys grūdai. Taigi, šiai kategorijai priskiriami kviečių ir rugių javainiai, kviečiai ir rugiai sudaro didžiausią produkto sudėties dalį.

Javainiai (išskyrus košes)

(nuostata taip pat netaikoma dribsniams ir dribsniams su priedais (angl. muesli), avižiniams dribsniams).

- kukurūzų, avižų, speltų, miežių ir ryžių produktai –150 µg/kg

Nuostata taikoma ne visų grūdo dalių javainiams ir (ar) javainiams, kurie pagaminti ne iš sėlenų (atkreiptinas dėmesys, kad javainiai, pagaminti iš pūstų grūdų, nepriskiriami šiai kategorijai). Šiai kategorijai priskirtinų javainių sudėtyje sėlenos, visų grūdo dalių grūdai ar pūsti grūdai nėra pagrindiniai ingredientai. Kategoriją lemia produkto sudėtyje esantys grūdai.

Sausainiai ir vafLIAI, trapučiai, išskyrus bulvių traškučius, duonos traškučius, meduolius ir kitus panašius produktus.

Kategorijai priskiriami produktai ir (ar) produktų grupės, nurodyti Reglamento 1 straipsnio 2 dalies e punkte (smulkūs konditerijos kepiniai). Toliau įvairūs smulkūs konditerijos kepiniai yra skirstomi į skirtingas produktų grupes.

- sausainiai ir vafLIAI – 350 µg/kg

Šiai produktų grupei priskiriami ne tik sausainiai ir vafLIAI, bet ir džiovėsiai, kūgio formos vafliniai indeliai,... (nepriskiriami kūdikiams ir mažiems vaikams skirti sausainiai ir džiovėsiai, nurodyti Reglamento 1 straipsnio 2 dalies h punkte).

- trapučiai, išskyrus bulvių trapučius – 400 µg/kg

Traputis – kietas, traškusis, nesaldus sausainis, kepamas iš grūdų miltų, pvz., trapučiai su tešlos kildinimo medžiagomis (angl. soda crackers); traškūs, sūrūs sausainiai, apibarstyti druska (angl. pretzel crackers).

- duonos traškučiai – 350 µg/kg

Traškučiai, rugių traškučiai... (traškučių pavadinimai gali varijuoti). Duonos traškutis – sausa, plokščia duonos riekutė, pagaminta iš nesijotų rupių ir (ar) rupių miltų, rugių, kviečių ir kitų grūdų ar jų mišinių miltų, taip pat pridodant raugtas mieles, raugus, fiziškai ar kitaip apdorojant. Galutinio produkto drėgnumas neviršija 10 % viso produkto masės.

- meduoliai – 800 µg/kg

Meduoliai – kepiniai, įprastai gardinami imbieru, gvazdikėliais, muskatais ar cinamonu, saldinami medumi, cukrumi ar melasa. Meduolių grupei priskiriami įvairūs produktai varijuoja nuo minkštų, drėgnų pyragų iki imbierinių sausainių (produktai gali turėti tam tikrus pavadinimus).



- kiti panašūs produktai – 300 µg/kg

Kategorijai priskiriami grūdų produktai, paplotėliai, mieliniai blynai (angl. crumpets), macai, taip pat duonos pakaitalai (pvz., duonos lazdelės).

Tortai ir pyragaičiai nepriklauso šiai produktų grupei.

Skrudinta kava – 400 µg/kg

Šiai produktų grupei priskiriami Reglamento 1 straipsnio 2 dalies f punkto i papunktyje nurodyti produktai.

Tirpioji kava – 850 µg/kg

Šiai produktų grupei priskiriami Reglamento 1 straipsnio 2 dalies f punkto ii papunktyje nurodyti produktai.

Kavos pakaitalai

Šiai produktų grupei priskiriami Reglamento 1 straipsnio 2 dalies g papunktyje nurodyti produktai.

- kavos pakaitalai iš grūdų – 500 µg/kg

- kavos pakaitalai iš cikorijos – 4000 µg/kg

- kavos pakaitalai iš grūdų ir cikorijų mišinio

Taikant akrilamido kiekio atskaitos lygį kavos pakaitalams iš grūdų ir cikorijų mišinio, atsižvelgiama į santykinį sudedamųjų dalių kiekį galutiniame produkte.

Kavos ir kavos pakaitalų mišiniai

Taikant akrilamido kiekio atskaitos lygį tokiems mišiniams, atsižvelgiama į santykinį sudedamųjų dalių kiekį galutiniame produkte.

Kūdikių maistas, perdirbti grūdiniai maisto produktai kūdikiams ir mažiems vaikams, išskyrus sausainius ir džiūvėsius – 40 µg/kg

Šiai kategorijai priskiriami Reglamento 1 straipsnio 2 dalies h punkte nurodyti produktai. Kūdikių maistas ir perdirbti grūdiniai maisto produktai (išskyrus sausainius ir džiūvėsius) apibrėžti Reglamente (ES) Nr. 609/2013.

Sausainiai ir džiūvėsiai kūdikiams ir mažiems vaikams – 150 µg/kg

Šiai kategorijai priklauso Reglamento 1 straipsnio 2 dalies h punkte nurodyti produktai. Sausainiai ir džiūvėsiai (perdirbti grūdiniai maisto produktai) apibrėžti Reglamente (ES) Nr. 609/2013.

Priedas prie B skyriaus

