



Eesti riigisisene juhenddokument Euroopa Komisjoni 2017. a 20. novembri määruse 2017/2158 rakendamiseks, millega kehtestatakse riskivähendusmeetmed ja võrdlusväärtused akrüülamiidisisalduse vähendamiseks toidus

Jaanuar 2021

Euroopa Komisjon on välja töötanud [akrüülamiidi määruse 2017/2158 rakendamise juhenddokumendi](#), mis on tõlgitud ka eesti keelde. Täiendavate selgituste saamiseks soovitame vaadata Euroopa Komisjoni juhenddokumenti. Teave akrüülamiidi ja sellega seonduvate nõuete kohta on saadaval [Euroopa Komisjoni akrüülamiidi veebilehel](#).

A) Artiklis 1(2) nimetatud toiduained

- a) friikartulid, muud tükeldatud (frititud) tooted ja viilutatud toorest kartulist valmistatud kartulikrõpsud;
- *Hõlmab tükeldatud sügavkülmutatud tooteid ja toorest kartulist valmistatud kartulikrõpse, samuti frititud kartulitooteid, mis tuleb ahjus lõplikult küpsetada.*

Ei hõlma selliseid tooteid nagu kartuliriivkoogid.

- b) kartulitainast valmistatud kartulikrõpsud, suupisted, kreekerid ja muud kartulitooted;
- *Hõlmab kartulitainast valmistatud kartulikrõpse, kartulitainapõhiseid soolaseid suupisteid, kartulikreekereid ja muid kartulitainast valmistatud kartulitooteid.*
 - *Hõlmab frititud ja ahjus valmistatud tooteid.*
 - *Hõlmab kõiki kartulitainast valmistatud kartulitooteid.*
 - *Segutainast valmistatud tooted (nt kaunvilju sisaldavad) on hõlmatud juhul, kui kartul on taina peamine koostisosa.*

- c) saia-leivatooted;
- *Hõlmab kõiki tavapäraseid pagaritooteid, mis kuuluvad saia-leiva kategooriasse (sai, rukkileib, peenleib, sepik, karask, linnaseleib, mitmeviljaleib, koorikleib, baguette jm).*
 - *Hõlmab saiakesi, hamburgerikukleid ja täisterakukleid.*

Tortiljad ja pitaleib ei ole hõlmatud.

- d) hommikusöögihelbed (välja arvatud pudrud, müsli, kaerahelbed ja teraviljahelbed);
- *Hõlmab kõiki tarbimisvalmis hommikusöögitooteid. Näiteks täisteraviljast hommikusöögihelbed ja -krõbuskid, kamapallid, maisihelbed, paisutatud nisu või riis, granola-tüüpi hommikusöögihelbed, mitmevilja (nt riis, nisu ja mais) hommikusöögihelbed, kliidest valmistatud hommikusöögihelbed ja ekstrudeeritud teraviljajahust hommikusöögihelbed.*

e) valikpagaritooted: küpsised, praänikud, kuivikud, teraviljabatoonid, skoonid, vahvlitopsid, lehtvahvlid, pärmipannkoogid ja piparkoogid, samuti kreekerid, näkileivad ja leivaasendajad. Selles kategoorias on kreeker kuiv küpsis (teraviljajahust küpsetatud toode);

- *Hõlmab magusaid, soolaseid ja maitsestatud tooteid, nt küpsised, kuivikud, barankad, teraviljabatoonid, skoonid, vahvlitopsid, lehtvahvlid, pärmipannkoogid ja piparkoogid, samuti kreekerid, näkileivad ja leivaasendajad (nt leivapulgad). Selles kategoorias on kreeker kuiv küpsis (teraviljajahust küpsetatud toode), nt soodakreekerid, kõrsikud, soolapulgad jne. Kategooria hõlmab ka rukkinäkileibu, matsa't jm sarnaseid tooteid.*

Kategooria ei hõlma pärmitaignakringleid ja –stritsleid, sõõrikuid, muffineid, kooke, ekleere, croissante, sarvesaiu, riisikreekereid jm sarnaseid tooteid.

f) kohv:

- röstitud kohv;

- *Hõlmab tooteid, mis on valmistatud kohviubade röstimise, jahvatamise või nii röstimise kui ka jahvatamise teel (Coffea arabica või Coffea robusta). Saadaval kohviubade või jahvatatud kohvina.*

- lahustuv kohv;

- *Röstitud kohviubadest ekstraheerimise teel saadud kontsentreeritud toode, mille puhul kasutatakse ekstraheerimisvahendina ainult vett ja happe või alusega hüdrolüüsimeetodit ei kasutata. Peale lahustumatute ainete, mida tehniliselt ei ole võimalik eemaldada, ja kohvist pärinevate lahustumatute õlide tohib kohviekstrakt sisaldada ainult kohvi lahustuvaid ja aromaatsaid koostisosi. Kohvile taandatud kuivainesisaldus peab vastama Euroopa Parlamendi ja Nõukogu 22. veebruari 1999 direktiivi 1999/4/EC nõuetele kohvi- ja siguriekstraktide kohta.*
- *Tahke või pastataoline kohviekstrakt ei tohi sisaldada aineid, mis ei pärine kohvi ekstraheerimisest. Vedel kohviekstrakt võib sisaldada kas röstitud või röstimata söödavaid suhkruid, kuid mitte rohkem kui 12% massist.*

g) kohviasendajad;

- *Need on tavaliselt kofeiinivabade tooted, mida kasutatakse kohvi jäljendavate/asendavate toodetena. Neid tooteid valmistatakse tavaliselt taimsetest ainetest, nt teraviljast (oder, rukis vms), taimejuurtest (nt sigur, võilill, söögipeet vms) ja melassist. Taimset materjali võidakse enne lahustuvaks ekstraktiks töötlemist röstida. Kohviasendajaid võidakse müüa maitsestatamata vedelekstrakti ja/või lahustuva pulbri või graanulite kujul; neid võidakse valmistada mitmest taimest saadud ainetest või segada kohviekstraktiga ning maitsestada. Levinud kohviasendajad on röstitud teraviljajoogid. Röstitud teraviljajoogid on valmistatud ühest või mitmest teraviljast, mis röstitakse ja töödeldakse kaubanduslikult graanuliteks või pulbriks, mis hiljem lahustatakse vees. Tooteid turustatakse sageli kohvi ja tee kofeiinivaba asendajana. Tavalisteks koostisaineteks on röstitud/linnasteks töödeldud oder, rukis vms.*
- *Kohviasendajana kasutatakse jahvatatud röstitud sigurijuurt, nii eraldi kui ka kohviga segatuna. „Sigur“ – Cichorium Intybus L. kuivatamiseks ja röstimiseks sobivalt puhastatud juured, mida ei kasutata salatsigurina, vaid tavaliselt jookide valmistamiseks. „Siguriekstrakt või lahustuv siguriekstrakt või lahustuv sigur“ – röstitud sigurist ekstraheerimise teel saadud kontsentreeritud toode, mille puhul kasutatakse ekstraheerimisvahendina ainult vett ja happe või alusega hüdrolüüsimeetodit ei kasutata. Sigurile taandatud kuivainesisaldus peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. veebruari 1999. aasta direktiivile 1999/4/EÜ kohvi- ja siguriekstraktide kohta (EÜT L 66, 13.3.1999, lk 26).*

- *Tahke või pastaoline siguriekstrakt ei tohi sisaldada sigurist mittepärinevaid aineid rohkem kui 1 % massist.*
 - *Vedel siguriekstrakt võib sisaldada kas röstitud või röstimata söödavaid suhkruid, kuid mitte rohkem kui 35 % massist.*
 - *Kohviasendajaid on mitut erinevat liiki: odra, rukki, siguri ja viigimarja segu; röstitud odra, linnasteks töödeldud odra, siguri ja rukki segu; röstitud odra, röstitud odralinnaste ja röstitud siguri segu; odra, siguri, linnasteks töödeldud odra, viigimarja ja punapeedi ekstrakti segu; postum (valmistatakse röstitud nisukliidest, nisust ja melassist), linnasepõhised maitsestatud joogid jne.*
- h) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 609/2013 (1) määratletud imikutoit ning imikute ja väikelaste teraviljapõhine töödeldud toit.
- **„Imikutoit“** – toit, mis on ette nähtud tervete imikute eritoitumisvajaduste rahuldamiseks võõrutusperioodil ja tervete väikelaste lisatoiduks ja/või nende järkjärguliseks kohanemiseks tavatoiduga, välja arvatud:
 - i) teraviljapõhine töödeldud toit ja
 - ii) piimal põhinevad joogid ja sarnased väikelastele ettenähtud tooted;
 - **„Teraviljapõhine töödeldud toit“:**
 - i) mis on ette nähtud tervete imikute eritoitumisvajaduste rahuldamiseks võõrutusperioodil ja tervete väikelaste lisatoiduks ja/või nende järkjärguliseks kohanemiseks tavatoiduga, ning
 - ii) mis kuulub ühte järgmisse rühma:
 - lihtsad teraviljatoidud, mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada piima või muid sobivaid vedelikke;
 - teraviljatoidud, millele on lisatud suure valgusisaldusega toitu ja mille valmistamiseks on lisatud või tuleb lisada vett või muud valguvaba vedelikku;
 - pastatooted, mida tarvitatakse pärast vees või muus sobivas vedelikus keetmist;
 - kuivikud ja küpsised, mida tarvitatakse kas valmiskujul või peenestatuna vee, piima või muu sobiva vedeliku lisamisel.

B) Artikli 2 lõigetes 1, 2 ja 3 viidatud toidukäitlejad – vt lisas esitatud joonist

Artikli 2 lõige 1 kohaldub toidukäitlejatele, kes toodavad ja turustavad artikli 1 lõikes 2 loetletud toiduaineid¹ (erandiks on artikli 2 lõigetes 2 ja 3 osutatud toidukäitlejad).

Artikli 2 lõige 2 kohaldub toidukäitlejatele, kes toodavad artikli 1 lõikes 2 loetletud toiduaineid ning tegelevad jaemüügiga ja/või varustavad otse ainult kohalikke jaekaubandusettevõtteid².

- *Jaemüük (defineeritud määruses 178/2008) – toidu käitlemine ja/või töötlemine ning toidu hoiustamine müügikohas või tarnimine lõpptarbijale, kaasa arvatud jaotusterminalid, toitlustusettevõtjad, tehasesööklad, asutuste toitlustusettevõtjad, restoranid ja muud samalaadsed toiduteenust pakkuvad ettevõtjad, kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügipunktid.*
- *Lõpptarbija (defineeritud määruses 178/2008) – toidu tarbija, kes ei kasuta kõnealust toitu toidukäitlemistoimingus või sellega seotud tegevuses.*

- **Toiduaineid tootvad toidukäitlejad, kes tegelevad ainult jaemüügiga** (ettevõtjad, kes tegelevad toidu käitlemise ja/või töötlemise ning toidu hoiustamisega müügikohas või tarnimisega lõpptarbijale), kuuluvad sellesse kategooriasse juhul, kui need ei kuulu artikli 2 lõikes 3 nimetatud kategooriasse.
- **Toidukäitlejad, kes tegelevad jaemüügiga ja varustavad otse kohalikke jaekaubandusettevõtteid:**

Toidukäitlejad, kes lisaks jaemüügile varustavad ka otse kohalikke jaekaubandusettevõtteid, ning toidukäitlejad, kes varustavad otse ainult kohalikke jaekaubandusettevõtteid ning ei tegele jaemüügiga, kuuluvad sellesse kategooriasse, kui tegemist on tavaliste väikeettevõtjatega. Selleks et otsustada, et need toidukäitlejad kuuluvad sellesse kategooriasse, kuna nad „varustavad otse kohalikke jaekaubandusettevõtteid“, kuid ei kuulu artikli 2 lõikes 1 (või artikli 2 lõikes 3) nimetatud kategooriatesse, võib kasutada juhtnõörina järgmisi kriteeriume:

– **kohalik jaekaubandusettevõte:** toidukäitleja asukoht on jaekaubandusettevõttest kuni 300 km kaugusel.

- Tegemist on mikro- või väikeettevõttega (http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_en). Kui kohaldatakse seda kriteeriumi, võetakse töötajate arvu kindlaksmääramisel arvesse ainult artikli 1 lõikes 2 osutatud toidutootmisega tegelevaid töötajaid;

– **muud võimalikud kriteeriumid:** otse lõpptarbijale müügi ja teistele kohalikele jaekaubandusettevõtetele tarnimise käivete osakaalud, juhu- ja hooajaline tarnimine, teiste kohalike jaekaubandusettevõtete arv, kellele tarnitakse, pädeva asutuse poolt asjakohaseks peetud kriteeriumid.

Määrust ei kohaldata jae- ja hulgimüügiettevõtjate suhtes, kelle tegevus piirdub toodete ladustamise ja turuleviimisega (kes ei tooda toiduaineid).

Artikli 2 lõige 3: toidukäitlejad, kes toodavad artikli 1 lõikes 2 loetletud toiduaineid ning tegelevad jaemüügiga ja/või varustavad otse ainult kohalikke jaekaubandusettevõtteid ning kes tegutsevad otsese kontrolli all olevates rajatistes ning tegutsevad ühe kaubamärgi või tegevuslitsentsi all suurema ühendatud ettevõtte osadena või frantsiisivõtjatena, kusjuures neile annab juhiseid toidukäitleja, kes neid toiduainetega tsentraalselt varustab³.

- Sellesse kategooriasse kuuluvad toidukäitlejad on üldjuhul suured tootmisketid, mida kontrollitakse tsentraliseeritult (otsese kontrolli all tegutsevad) ja kuhu tarnitakse tsentraliseeritult ning millesse kuuluvad kõik toidukäitleja detsentraliseeritud rajatised kasutavad standardmenüüsid ja/või samu standardmenetlusi.

Märkus eri tegevustega tegelevate toidukäitlejate kohta

Kui toidukäitleja toodab toiduaineid, mis kuuluvad määruse kohaldamisalasse kuuluvatesse erinevatesse toiduainete kategooriatesse (vt artikli 1 lõige 2), ning toidukäitleja² kuulub ühe tegevusega toidukäitlejana artikli 2 lõikes 1 nimetatud kategooriasse ja teise tegevusega artikli 2 lõikes 2 nimetatud kategooriasse, on see toidukäitleja kohustatud kohaldama määruse I lisas osutatud riskivähendusmeetmeid ning täitma III lisas sätestatud proovivõtu- ja analüüsinõudeid **seoses kõikide oma tegevustega, mis kuuluvad määruse kohaldamisalasse.**

Kui aga enamik tegevusi kuuluvad artikli 2 lõikes 2 nimetatud kategooriasse ja ainult väike osa tegevustest kuulub artikli 2 lõikes 1 nimetatud kategooriasse, on toidukäitleja kohustatud kohaldama määruse I lisas osutatud riskivähendusmeetmeid ning täitma III lisas sätestatud proovivõtu- ja analüüsinõudeid ainult seoses konkreetse tootega / konkreetsete toodetega, mis kuuluvad määruse kohaldamisalasse.

C) Võrdlusväärtused – definitsioon artiklis 3(2)

- „Võrdlusväärtused“ on tulemusnäitajad, mida kasutatakse riskivähendusmeetmete tulemuslikkuse kontrollimiseks ning mis põhinevad kogemusel ja andmetel aine esinemise kohta suurtes toidugruppides. **Võrdlusväärtust ei saa kasutada otseselt hindamiseks, kas toodet võib turustada või mitte.**

Võrdlusväärtuste ületamise korral vaatavad toidukäitlejad kohaldatavad riskivähendusmeetmed viivitamata läbi ning kohandavad protsesse ja kontrolltegevusi, et saavutada akrüülamiidisisaldus, mis on nii madal kui mõistlikkuse piires võimalik ja jääb allapoole sätestatud võrdlusväärtust (artikli 2 lõigetes 1 ja 3 sätestatud toidukäitlejate kohustused). Seda tuleb pärast täiendavate riskivähendusmeetmete võtmist tõendada uue esindava proovi võtmise ja analüüsimisega.

Võrdlusväärtused on kehtestatud suurtele toidugruppidele. Tuleb tunnistada, et sellisesse suurde toidugruppi kuuluvad konkreetset toidud võivad tootmis-, geograafiliste või hooajaliste tingimuste või toote omaduste tõttu olla niisugused, mille puhul ei ole kõigi asjakohaste riskivähendusmeetmete kohaldamisest hoolimata võimalik võrdlusväärtusi saavutada. Sellisel juhul peaks toidukäitleja suutma tõendada, et ta on kohaldanud asjakohaseid riskivähendusmeetmeid.

Lisaks tuleb rõhutada, et riskivähendusmeetmete ja võrdlusväärtuste kohaldamise tulemuseks ei tohiks olla teatud traditsiooniliste toiduvalmistamistavade ja/või teatud traditsiooniliste toitade keelustamine (see hõlmab muu hulgas kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega toiduaineid ning garanteeritud traditsioonilisi toiduaineid). Toidukäitlejad on kohustatud kohaldama riskivähendusmeetmeid ja võrdlusväärtusi traditsiooniliste toitade valmistamistavade ja retseptide suhtes nii, et sellega ei muudeta traditsioonilise toidu laadi ja organoleptilisi omadusi (st valima sellised variandid, mille puhul on akrüülamiidisisaldus nii madal, kui see on mõistlikult võimalik).

Kui akrüülamiidisisaldus ületab võrdlusväärtusi, ei tähenda see tingimata, et toiduaine tuleb turult kõrvaldada või tagasi võtta. Kui leitakse, et see on vajalik, tuleb teha riskihindamine, et välja selgitada, kas võrdlusväärtust ületav toiduaine tuleb turult kõrvaldada või tagasi võtta, kohaldades üldiste toidualaste õigusnormide määruse (EÜ) nr 178/2002 artiklit 14.

D) Riskivähendusmeetmete rakendamine (artikkel 2, lisad I ja II)

- a) Riskivähendusmeetmeid peavad rakendama toidukäitlejad, kes toodavad ja turustavad artikli 1 lõikes 1 loetletud toiduaineid.

Kui toiduaine tootja ja turustaja on erinevad ettevõtjad, peab lisades sätestatud riskivähendusmeetmeid kohaldama tootja, mitte turustaja.

- b) Pakendil esitatav teave lõpptarbijatele:

Toidukäitlejatel on lubatud turustada enne 11. aprilli 2018 toodetud tooteid kuni partiide lõppemiseni ja enne 1. aprilli 2018 toodetud pakendeid kuni partiide lõppemiseni. Lõppkasutaja võib olla nii ärieesmärgil lõppkasutaja kui ka lõpptarbija.

c) Selgitused lisa 1 toidukategooriate kohta (vt ka osa A juhenddokumendis)

Viiteid artikli 1 lõike 2 kohaldamisalale tuleb lugeda koostoimes käesolevate suuniste A jaos esitatud teabega.

- I. Toore kartuli põhised tooted
Artikli 1 lõike 2 punktiga a hõlmatud tooted.
- II. Kartulitainast valmistatud kartulikrõpsud, -suupisted, -kreekerid jm kartulitainast valmistatud kartulitooted
Sii kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktiga b hõlmatud tooted, st kartulitainast valmistatud kartulikrõpsud, kartulitainast valmistatud soolased suupisted, kartulikreekerid ja muud kartulitainast valmistatud kartulitooted.
- III. Valikpagaritooted
Artikli 1 lõike 2 punktiga e hõlmatud tooted.
- IV. Hommikusöögihelbed
Artikli 1 lõike 2 punktiga d hõlmatud tooted.
- V. Kohv
Artikli 1 lõike 2 punktiga f hõlmatud tooted.
- VI. Kohviasendajad, mis sisaldavad üle 50 % teravilja
- VII. Kohviasendajad, mis sisaldavad üle 50 % sigurit
Artikli 1 lõike 2 punktiga g hõlmatud tooted.
- VIII. Imikuküpsised ja imikutele ette nähtud teraviljatooted
Artikli 1 lõike 2 punktiga h hõlmatud imikute ja väikelaste teraviljapõhine töödeldud toit.
- IX. Imikute purgitoidud (madala happesusega ja ploompõhised toidud)
Artikli 1 lõike 2 punktiga hõlmatud imikutoit. See ei hõlma mitte ainult imikute purgitoite kitsas tähenduses, vaid ka imikutoite, mida müüakse plasttopides, tuubides jm pakendites
- X. Saia-leivatooted
Artikli 1 lõike 2 punktiga c hõlmatud tooted.

d) Artikli 2 lõikes 2 osutatud toidukäitlejad peavad kohaldama II lisa A osas sätestatud riskivähendusmeetmeid.

Tuleb märkida, et teatavate artikli 2 lõike 2 kohaldamisalasse kuuluvate toidukäitlejate jaoks (näiteks toidukäitlejad, kes röstivad väikeses mahus kohviube, et müüa neid oma poes otse tarbijale) ei ole II lisa A osas riskivähendusmeetmeid sätestatud. Järelikult ei ole neil toidukäitlejatel õiguslikku kohustust riskivähendusmeetmeid kohaldada.

e) Riskivähendusmeetmed, mida peavad kohaldama artikli 2 lõikes 3 osutatud toidukäitlejad

Seoses nõudega kasutada elektroonilise taimeriga ja standardseadetega (aeg ja temperatuur) seadistatud kalibreeritud frittereid:

- toidukäitleja ei pea selliseid seadmeid kohe ostma, tingimusel et tema olemasolevad seadmed on töökorras ja korralikult hooldatud;
- toidukäitlejad võivad endiselt kasutada eraldiseisvaid taimereid, kui nad kasutavad frittereid, millel puudub sisse ehitatud taimer;
- kalibreerimise ja elektroonilise taimeri nõuet võib kohaldada paindlikult, st ettevõttevälise asutuse väljastatud kalibreerimistunnistus ei ole vajalik; piisab, kui seade on kalibreeritud ettevõtte siseselt.

E) Proovide võtmine ja analüüs (artikkel 4)

Artikli 2 lõigetes 1 ja 3 osutatud toidukäitlejad võtavad proove ja analüüsivad toiduainete akrüülamiidisisaldust vastavalt kõnealuse määruse III lisas sätestatud nõuetele ning dokumenteerivad proovivõtu- ja analüüsitulemused.

Proovide võtmise ja analüüsimise kohustust ei kohaldata artikli 2 lõikes 2 osutatud toidukäitlejate suhtes.

Toidukäitlejad tagavad igast tooteliigist esindava proovi võtmise akrüülamiidisisalduse analüüsiks.

„Tooteliik“ hõlmab tooterühmi, kuhu kuuluvad tooted, millel on samad või sarnased koostisained, retsept, valmistusprotsess ja/või selle kontroll, kui need võivad mõjutada akrüülamiidisisaldust lõpptootes (protsessi määratlevad muutujad, mis võivad mõjutada akrüülamiidisisaldust, näiteks toormaterjal, temperatuur, aeg, ...). Seireprogrammides tuleb eelistada neid tooteliike, mille puhul on tõendatud võrdlusväärtuse ületamise võimalikkus, ning tooteliigist valitakse tooted, mille puhul on teada või eeldatakse, et nende akrüülamiidisisaldus on kõige suurem, ning kõnealused programmid peavad olema riskipõhised, kui täiendavate riskivähendusmeetmete võtmine on teostatav.

Proov peab olema esindav partii suhtes, millest see on võetud. Toidukäitlejad kehtestavad esindava proovi võtmise menetluse ning peavad suutma oma otsust põhjendada.

Toidukäitlejad tagavad oma toodetest esindava proovi võtmise ja selle akrüülamiidisisalduse analüüsimise, et kontrollida riskivähendusmeetmete tulemuslikkust, st seda, kas akrüülamiidisisaldus on püsivalt allpool võrdlusväärtusi.

- *Toidukäitlejad peavad suutma tooteliigist toote proovivõtuks valikut põhjendada.*

Proovide võtmise sagedus

Toodete puhul, mille akrüülamiidisisaldus on teada ja kontrolli all, võtavad toidukäitlejad proove ja analüüsivad neid vähemalt kord aastas.

- Hooajalised erinevused ei ole lubatud.
- Kui on teada, et esinevad hooajalise erinevused, peab toidukäitleja võtma proovi ajal, mil akrüülamiidisisaldus on eeldatavalt kõige suurem.
- Kui muutub koostisosa/toorme tarne, mille puhul on teada, et see mõjutab akrüülamiidisisaldust, tuleb võtta esindav proov, et tagada/kontrollida, et akrüülamiidisisaldus oleks võrdlusväärtusest väiksem.

Toodetest, mille puhul võrdlusväärtus võidakse ületada, võtavad toidukäitlejad proove ja analüüsivad neid sagedamini ning see peab toimuma riskipõhiselt, kui täiendavate riskivähendusmeetmete võtmine on tehtav.

- Toidukäitlejad määravad kindlaks iga tooteliigi analüüsimise asjakohase sageduse. Kui toodet või protsessi muudetakse nii, et see võib põhjustada akrüülamiidisisalduse muutumist lõpptootes, määratakse kindlaks proovivõtu muudetud sagedus.

Kui võrdlusväärtus on ületatud (saagisega korrigeeritud analüüsitulemuste põhjal, milles ei võeta arvesse mõõtemääramatust), vaatab toidukäitleja kohaldatavad riskivähendusmeetmed üle ja võtab täiendavaid olemasolevaid riskivähendusmeetmeid, tagamaks, et lõpptoote akrüülamiidisisaldus jääb alla võrdlusväärtuse. Seda tuleb pärast täiendavate riskivähendusmeetmete võtmist tõendada uue esindava proovi võtmise ja analüüsiga.

Kui sellises olukorras puuduvad täiendavad riskivähendusmeetmed, mida saaks kohaldada, et veelgi vähendada akrüülamiidisisaldust, ei jätkata toidukäitleja korrapärasest kontrolli, vaid peab tõendama, et ta on võtnud kõik olemasolevad riskivähendusmeetmed, et saavutada nii madal akrüülamiidisisaldus, kui on mõistlikult võimalik (ALARA).

Artikli 2 lõikes 3 nimetatud toidukäitlejate puhul piisab, kui toidukäitleja analüüsib frititud / ahjus küpsetatud kartulitoodetest ja pagaritoodetest tsentraliseeritult (mitte üksikutest kauplustest) võetud proove, seejuures on toit valmistatud praktilistel tingimustel vastavalt standardsele töökorrale, sest toidukäitlejad kasutavad toodete töötlemisel ja valmistamisel standardiseeritud menetlusi, et serveerida klientidele standardset toitu, eelkõige kui tegemist on frititud / ahjus küpsetatud kartuli- ja pagaritoodetega.

Võttes arvesse, et artikli 2 lõikes 3 nimetatud toidukäitlejad kasutavad ülimalt standardiseeritud ja kontrollitud menetlusi, piisab sellest, et mõõta frititud / ahjus küpsetatud kartuli- ja pagaritoodetest võetud proovide akrüülamiidisisaldust üks kord aastas, välja arvatud juhul, kui kalendriaasta jooksul ilmneb oluline tegur, mis tõenäoliselt mõjutab asjaomaste toodete akrüülamiidisisaldust (näiteks võetakse kasutusele uus või kohandatud retsept või toiduvalmistamismenetlus).

Ettevõtjad, kes ise toiduaineid ei tooda, vaid lihtsalt valmistavad neid vastavalt tootja juhtnõoidele, ei pea ise proove võtma ja analüüsima. Sellisel juhul:

- annab toiduaine tootja ettevõtjale toidu valmistamise juhtnõoide ja
- tootja esitab vastavate analüüsidega saadud empiirilised tõendid, et valmistooted vastavad võrdlusväärtustele, kui järgitakse nende valmistamise juhtnõoide.

Toote omaduste või protsessi parameetrite ja akrüülamiidisisalduse vahelise statistilise korrelatsiooni tõendamine (III lisa punkt 4)

Statistiline korrelatsioon näitab, kas ja kui tugevalt on muutujapaarid omavahel seotud. Korrelatsiooni tõendamiseks vajalike analüüside arv sõltub analüütiliste tulemuste varieeruvusest. Kui toote omadusega (näiteks konkreetse värvusega) seotud akrüülamiidisisaldus on konstantne (st see ei muutu või kõigub väikeses vahemikus), piisab korrelatsiooni tõendamiseks vähemast arvust analüüsides kui suurema varieeruvuse puhul; viimasel juhul võib vajalikuks osutuda suurem arv analüüse. Korrelatsiooni peab tõendama ja tagama keskne tarnija ning seda ei pea tegema üksikud toidukäitlejad, kes on lõpptarbijad (näiteks toidlustusettevõtted, kus tooted lõplikult valmis küpsetatakse).

F) Arvestuse pidamine ja teabe esitamine pädevatele asutustele

Artikli 2 lõikes 1 osutatud toidukäitlejad peavad arvestust määruse I lisa sätestatud võetud riskivähendusmeetmete kohta ning artikli 2 lõikes 3 osutatud toidukäitlejad peavad arvestust määruse II lisa A ja B osas sätestatud võetud riskivähendusmeetmete kohta.

Toidukäitlejad teevad nõudmise korral pädevale asutusele või nõuete täitmise eest vastutavale ametnikule kättesaadavaks proovivõtu kava ja analüüside tulemused koos analüüsitud toodete kirjeldustega. Võrdlusväärtust ületavate toodete korral esitatakse üksikasjad riskivähendusmeetmete kohta, mida on võetud, et vähendada akrüülamiidisisaldust allapoole võrdlusväärtust.

Artikli 2 lõikes 2 nimetatud toidukäitlejad ei pea pidama arvestust kohaldatud riskivähendusmeetmete üle, kuid nad peavad suutma esitada tõendid selle kohta, et nad on teadlikud II lisa A osas sätestatud riskivähendusmeetmete kohaldamisest, ning nende meetmete kohaldamise kohta. Tõendite esitamise nõue ei tähenda tingimata dokumenteerimise kohustust, vaid selle kohustuse täitmiseks piisab mis tahes muud liiki tõendist (näiteks praadimisel kasutatava temperatuuri näitamine, värvikaartide kasutamine, tootja juhtnöörde järgimine jne).

G) Värvikaardid

Artikli 2 lõigetes 2 ja 3 osutatud toidukäitlejatel soovitatakse tungivald kasutada ja hoida nähtaval kohal friikartulite ja röstivõileibade valmistamisel värvikaarte, kuid nad ei ole kohustatud seda tegema.

Friikartulid: võrdlusalusena võib kasutada veebisaidil <http://goodfries.eu/en/home/> avaldatud värvikaarti.



helekuldne Agtron = 65, USDA = 0



kuldkollane Agtron = 55, USDA = 1



kuldpruun Agtron = 40, USDA = 2

Veel üks värvikaardi näide:



EU regulation 2017/2158 sets benchmark value at 500 µg/kg.

ELi määruises 2017/2158 on võrdlusväärtuseks kehtestatud 500 µg/kg.

Röstvõileibade jaoks ei ole veel laialdaselt tunnustatud ja kontrollitud värvikaarti.

Võrdlusväärtused (IV lisa)

OLULINE MÄRKUS: võrdlusväärtused on kehtestatud suurtele toidugruppidele. Tuleb tunnistada, et sellisesse suurde toidugruppi kuuluvad konkreetsed toidud võivad tootmis-, geograafiliste või hooajaliste tingimuste või toote omaduste tõttu olla niisugused, mille puhul ei ole kõigi riskivähendusmeetmete võtmisest hoolimata võimalik võrdlusväärtusi saavutada. Sellisel juhul peaks toidukäitleja suutma tõendada, et ta on võtnud asjakohaseid riskivähendusmeetmeid.

Viiteid artikli 1 lõike 2 kohaldamisalale tuleb lugeda koostoimes käesolevate suuniste A jaos esitatud teabega.

Tarbimisvalmis friikartulid – võrdlusväärtus 500 µg/kg

- Võrdlusväärtust kohaldatakse ka muude tükeldatud toorest kartulist valmistatud frititud ja ahjus küpsetatud toodete suhtes (artikli 1 lõike 2 punktis a nimetatud toidud, välja arvatud viilutatud toorest kartulist valmistatud kartulikrõpsud ja -pulgad).

Kartulikrõpsud toorest kartulist ja kartulitainast / kartulist valmistatud kreekerid (sealhulgas kartulist valmistatud suupisted) / muud kartulitainast valmistatud kartulitooted – võrdlusväärtus 750 µg/kg

- Võrdlusväärtust kohaldatakse kõikide artikli 1 lõike 2 punktis b nimetatud toodete suhtes ning artikli 1 lõike 2 punktis a nimetatud viilutatud toorest kartulist valmistatud kartulikrõpsude ja -pulkade suhtes.

Saia-leivatooted – nisupõhised saia-leivatooted – võrdlusväärtus 50 µg/kg

- Võrdlusväärtust kohaldatakse artikli 1 lõike 2 punktis c nimetatud nisupõhiste saia-leivatoodete suhtes. Nisupõhine saia-leivatoode on saia-leivatoode, mille teraviljasisaldusest vähemalt 50 % moodustab nisu (või nisust saadud toode).

Saia-leivatooted – muud kui nisupõhised saia-leivatooted – võrdlusväärtus 100 µg

- Võrdlusväärtust kohaldatakse saia-leivatoodete suhtes, mis ei ole artikli 1 lõike 2 punktis c nimetatud nisupõhised saia-leivatooted, st kõikide saia-leivatoodete suhtes, mille teraviljasisaldusest vähem kui 50 % moodustab nisu (või nisust saadud toode).
- Pumpnikli võrdlusväärtus on sama mis valikpagaritoodete kategooriasse kuuluvatel toodetel (st 300 µg/kg).

Hommikusöögihelbed (välja arvatud pudrud) (see ei hõlma ka müsli, pressitud helbeid ja kaerahelbeid); – kliitooted ja täisteraviljahelbed, paisutatud teravili – võrdlusväärtus 300 µg/kg

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktis d nimetatud tooted.
- Kõrgel temperatuuril valmistatud, näiteks röstitud või paisutatud hommikusöögihelveste akrüülamiidisisaldus (akrüülamiidisisalduse vähendamiseks ei ole võimalik kohaldada täiendavaid riskivähendusmeetmeid) on suurem kui muudel hommikusöögihelvestel, mis on valmistatud madalamal temperatuuril (näiteks granola). Näiteks röstitud täisterahelveste akrüülamiidisisaldus on suurem kui müsli ja pressitud kaerahelvestel, mis sisaldavad väga vähe või ei sisalda üldse akrüülamiidi.

Hommikusöögihelbed (välja arvatud pudrud) (see ei hõlma ka müsli, pressitud helbeid ja kaerahelbeid); – maisi-, kaera-, speltanisu-, odra- ja riisipõhised tooted – võrdlusväärtus 150 µg/kg

- Hommikusöögihelbed, mis ei ole täisterahelbed ja/või kliipõhised hommikusöögihelbed (sellesse kategooriasse ei kuulu ka paisutatud teraviljal põhinevad hommikusöögihelbed). Kliid, täisteravili või paisutatud teravili ei moodusta kõige suuremat osa selle kategooria hommikusöögihelveste koostisest. Kategooriasse liigitamise aluseks on teravili, mida on tootes kõige suuremas koguses.

Küpsised ja vahvlid, kreekerid, v.a kartulipõhised kreekerid, näkileib, piparkoogid and muud selle kategooria toodetega sarnased tooted.

- Need tooted/tooterühmad kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktis e nimetatud valikpagaritoodete hulka. Valikpagaritoodete hulka kuuluvad eri tooted liigitatakse eri valikpagaritoodete rühmadesse.

Küpsised ja vahvlid – võrdlusväärtus 350 µg/kg

- Lisaks küpsistele ja vahvlitele kuuluvad sellesse tooterühma veel kuivikud, präänikud, vahvlitorbikud, ... (süa kategooriasse ei kuulu artikli 1 lõike 2 punktis h nimetatud imikutele ja väikelastele mõeldud küpsised ja kuivikud).

Kreekerid, v.a kartulipõhised kreekerid – võrdlusväärtus 400 µg/kg

- Kreeker on kuiv küpsis (teraviljajahust küpsetatud toode), nt soodakreekerid, soolaküpsised, ...

Näkileib – võrdlusväärtus 350 µg/kg

- Näkileib, rukkinäkileib, ... (toodetel võivad olla piirkondlikud erinimetused). Näkileib on õhuke kuiv leib, mis on valmistatud pärmil, juuretise, füüsiliste või muude meetoditega kergitatud täisterajahust või rukki-, nisu- või muu teravilja jahust või nende jahude segust või jahust, mis on segatud muude toiduainetega. Lõpptoote niiskusesisaldus ei tohi olla suurem kui 10 % (massiprotsentides).

Piparkook – võrdlusväärtus 800 µg/kg

- Nimetus „piparkook“ hõlmab suurt kategooriat pagaritooted, mis on tavaliselt maitsestatud ingveri, nelgi, muskaatpähkli või kaneeliga ning magustatud mee, suhkruga või melassiga. Piparkoogitooted on erinevad, alates pehmest niiskest pätsist kuni ingveriküpsiseni (toodetel on piirkondlikud erinimetused).

Muud selle kategooria toodetega sarnased tooted – võrdlusväärtus 300 µg/kg

- Sellesse tooterühma kuuluvad teraviljabatoonid, kuklikesed, pärmipannkoogid, matsa, ...
- Sellesse tooterühma kuuluvad teatud saia-leiva asendustooted (näiteks leivapulgad).
- Kondiitritooted ja koogid sellesse tooterühma ei kuulu.

Röstitud kohv – võrdlusväärtus 400 µg/kg

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punkti f alapunktis i nimetatud tooted.

Lahustuv kohv – võrdlusväärtus 850 µg/kg

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punkti f alapunktis ii nimetatud tooted.

Kohviasendajad

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktis g nimetatud tooted.

Üksnes teraviljast valmistatud kohviasendajad – võrdlusväärtus 500 µg/kg

Üksnes sigurist valmistatud kohviasendajad – võrdlusväärtus 4000 µg/kg

Teravilja ja siguri segust valmistatud kohviasendajad

- Nende kohviasendajate suhtes kohaldatavate võrdlusväärtuste puhul võetakse arvesse nende koostisainete suhtelist osakaalu lõpptootes.

Kohvi ja kohviasendajate segu

- Nende segude suhtes kohaldatavate võrdlusväärtuste puhul võetakse arvesse nende koostisainete suhtelist sisaldust lõpptootes.

Imikutoit, imikutele ja väikelastele ette nähtud teraviljapõhised töödeldud toidud, välja arvatud küpsised ja kuivikud – võrdlusväärtus 40 µg/kg

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktis h nimetatud tooted.
- See hõlmab määruses (EL) nr 609/2013 määratletud imikutoitu ja teraviljapõhiseid töödeldud toite (välja arvatud küpsised ja kuivikud).

Imikutele ja väikelastele mõeldud küpsised ja kuivikud – võrdlusväärtus 150 µg/kg

- Sellesse kategooriasse kuuluvad artikli 1 lõike 2 punktis h nimetatud tooted.
- See hõlmab määruses (EL) nr 609/2013 määratletud küpsiseid ja kuivikuid (teraviljapõhiseid töödeldud toite).

Osa B lisa

