

## ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ УЗОРКОВАЊА И ИСПИТИВАЊА РАДИ ПРАЋЕЊА НИВОА АКРИЛАМИДА У ХРАНИ (\*)

**1. Захтеви у погледу узорковања**

1.1. Узорак треба да буде репрезентативан за узорковани лот/серију.  
 (\*) Усклађено са Прилогом 3. Уредбе Комисије (ЕУ) број 2017/2158 од 20. новембра 2017. године о успостављању мера за ублажавање ефеката и нивоа референтних вредности ради смањења присуства акриламида у храни (Commission Regulation (EU) 2017/2158 of 20 November 2017 establishing mitigation measures and benchmark levels for the reduction of the presence of acrylamide in food).

1.2. Субјекти у пословању храном осигуравају спровођење репрезентативног узорковања и анализе својих производа у погледу присуства акриламида, ради провере ефикасности мера за ублажавање ефеката, тј. да ли су нивои акриламида доследно испод нивоа референтних вредности.

1.3. Субјекти у пословању храном осигуравају узимање репрезентативног узорка за сваку врсту производа ради анализе концентрације акриламида. „Врста производа“ обухвата групе производа са истоветним или сличним састојцима, рецептурама, поступцима и/или контролним поступцима ако они могу потенцијално утицати на ниво акриламида у готовом производу. У оквиру програма праћења као приоритети се постављају врсте производа који су показали потенцијал за прекорачење нивоа референтне вредности, а ако су оствариве друге мере за ублажавање ефеката, програми треба да су засновани на ризику.

**2. Захтеви у погледу испитивања**

2.1. Субјекти у пословању храном треба да пруже довољно података како би омогућили процену нивоа акриламида и вероватноће да би та врста производа могла прекорачити ниво референтне вредности.

2.2. Узорак се испитује у лабораторији који учествује у одговарајућим програмима за испитивање оспособљености (који су у складу са „Међународним усаглашеним протоколом за проверу оспособљености (хемијских) аналитичких лабораторија“<sup>(1)</sup> развијеним под покровитељством IUPAC/ISO/AOAC<sup>(2)</sup>) и која користи одобрене аналитичке методе за детекцију и квантификацију. Лабораторије треба да докажу да имају успостављене интерне поступке за контролу квалитета. За то као примери служе „Смернице IUPAC/ISO/AOAC о интерној контроли квалитета у аналитичким хемијским лабораторијама“<sup>(3)</sup>.

Кад год је то могуће, истинитост испитивања се процењује тако да се у испитивање укључе сертификовани референтни материјали.

2.3. Метода која се користи за испитивање акриламида треба да буде у складу са следећим критеријумима:

Параметар	Критеријум
Применљивост	Храна утврђена у члану 8. став 2. овог правилника
Специфичност	Без матричних или спектралних интерференција
Слепи узорци са терена	Мање од граница одређивања (LOD)
Поновљивост (RSD <sub>r</sub> )	0,66 × RSD <sub>R</sub> добијен уз помоћ (модификоване) Horwitz-ове једначине
Репродуктивност (RSD <sub>R</sub> )	Добијен уз помоћ (модификоване) Horwitz-ове једначине
Принос	75–110%
Граница одређивања (LOD)	Три десетине LOQ-а
Граница квантификације (LOQ)	За ниво референтне вредности < 125 µg/kg: ≤ две петине нивоа референтне вредности (међутим, не мора бити нижа од 20 µg/kg) За ниво референтне вредности ≥ 125 µg/kg: ≤ 50 µg/kg

2.4. Испитивање акриламида могуће је заменити мерењем карактеристика производа (нпр. боје) или параметара поступка уз услов да се може доказати статистичка повезаност између карактеристике производа или параметара поступка и нивоа акриламида.

**3. Учесталост узорковања**

3.1. Субјекти у пословању храном обављају узорковање и испитивање барем једном годишње за производе са познатим нивоом акриламида који се успешно контролише. Субјекти у пословању храном спроводе чешћа узорковања и испитивања производа који имају потенцијал за прекорачење нивоа референтне вредности и они треба да се заснивају на ризику, ако су изводљиве друге мере за ублажавање ефеката.

<sup>(1)</sup> М. Thompson и остали, *Pure and Applied Chemistry*, 2006, 78, 145–196.

<sup>(2)</sup> IUPAC – Међународна унија за чисту и примењену хемију (*International Union of Pure and Applied Chemistry*)  
 ISO – Међународна организација за стандардизацију (*International Organisation for Standardisation*)  
 AOAC – Удружење званичних аналитичких хемичара (*Association of Official Analytical Chemists*)

<sup>(3)</sup> Уредили М. Thompson и R. Wood, *Pure and Applied Chemistry*, 1995, 67, 649–666.

3.2. На основу те процене из Одељка 2. тачка 2.1. овог прилога субјекти у пословању храном одређују одговарајућу учесталост испитивања за сваку врсту производа. Процена се понавља ако се производ или поступак промени на начин који би могао довести до промене нивоа акриламида у готовом производу.

#### **4. Ублажавање ефеката**

Ако резултат испитивања, исправљен у погледу искоришћења, али не узимајући у обзир мерну несигурност, покаже да је производ прекорачио ниво референтне вредности или садржи виши ниво акриламида од очекиваног (с обзиром на претходна испитивања, али нижи од нивоа референтне вредности), субјекти у пословању храном спроводе преиспитивање примењених мера за ублажавање ефеката и предузимају додатне мере за ублажавање ефеката како би осигурали да ниво акриламида у готовом производу буде испод нивоа референтне вредности. То је потребно доказати спровођењем новог репрезентативног узорковања и испитивања после увођења додатних мера за ублажавање ефеката.

#### **V. Информисање надлежног органа**

Субјекти у пословању храном сваке године на захтев стављају на располагање надлежном органу аналитичке резултате добијене испитивањем и описе испитиваних производа. Појединости о мерама за ублажавање ефеката предузетим ради смањења нивоа акриламида испод нивоа референтне вредности достављају се за оне производе који прекорачују ниво референтне вредности.