

HENSTILLINGER

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 3. maj 2007

om overvågning af acrylamidindholdet i fødevarer

(meddelt under nummer K(2007) 1873)

(EØS-relevant tekst)

(2007/331/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER,

som henviser til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 155, andet led, og

som tager følgende i betragtning:

- (1) Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) Ekspertpanel for Forurenende Stoffe i Fødevarekæden vedtog den 19. april 2005 en erklæring om acrylamid i fødevarer, hvori det tilsluttede sig den risikovurdering af acrylamid i fødevarer, som Det Fælles FAO-WHO-ekspertudvalg for Tilsætningsstoffer i Levnedsmidler (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives — JECFA) foretog i februar 2005. I vurderingen konkluderede JECFA, at eksponeringsmargenerne for personer med et gennemsnitligt eller højt forbrug var lave for en forbindelse, der er genotoksisk og kræftfremkaldende, og at dette kan være foruroligende for så vidt angår menneskers sundhed. Der bør derfor fortsat gøres en relevant indsats for at reducere acrylamidkoncentrationer i fødevarer.
- (2) Fødevareindustrien og medlemsstaterne har undersøgt forskellige måder, acrylamid dannes på. Fødevarebranchen har udarbejdet frivillige foranstaltninger, f.eks. den såkaldte værktøjskassemetode⁽¹⁾, som hjælper

producenter og forarbejdningsvirksomheder med at identificere metoder til at reducere acrylamid i deres respektive produkter. Der er siden 2002 gjort en kraftig indsats for at reducere acrylamidindholdet i forarbejdede fødevarer.

- (3) Det er nødvendigt at indsamle pålidelige data om acrylamidindholdet i fødevarer i en periode på mindst 3 år i hele Fællesskabet, for at man kan få et klart billede af acrylamidindholdet i de fødevarer, som vides at have et stort acrylamidindhold og/eller i betragteligt omfang bidrager til indtagelsen via kosten for befolkningen som helhed og for særligt sårbare grupper som spædbørn og småbørn.
- (4) Det er vigtigt, at sådanne data indberettes årligt til EFSA, som vil sikre, at dataene samles i en database.
- (5) Analyseresultaterne vil blive evalueret med henblik på at vurdere, hvor effektive de frivillige foranstaltninger er. Det overvågningsprogram, som denne henstilling omhandler, kan tilpasses når som helst, hvis de indhøstede erfaringer giver anledning hertil,

HENSTILLER:

(¹) »Værktøjskassen« indeholder 13 forskellige parametre (»redskaber«) opdelt i 4 hovedkategorier (»redskabsgrupper«), som fødevarerproducenter efter eget valg kan anvende i overensstemmelse med deres specifikke behov for at reducere acrylamidindholdet i deres produkter. De 4 grupper er agronomiske faktorer, opskriften på tilberedningen af fødevarer, forarbejdnings- og endelig tilberedning.

- 1) at medlemsstaterne i 2007, 2008 og 2009 hvert år gennemfører overvågning i overensstemmelse med bilag I af acrylamidindholdet i de fødevarer, der er anført i samme bilag

- 2) at medlemsstaterne senest den 1. juni hvert år indberetter overvågningsdataene for det foregående år til EFSA med de oplysninger og i det format, der er angivet i bilag II, så disse data kan samles i en enkelt database
- 3) at medlemsstaterne i forbindelse med overvågningsprogrammet anvender de prøveudtagningsmetoder, der er fastsat i del B i bilaget til Kommissionens forordning (EF) nr. 333/2007 af 28. marts 2007 om prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af indholdet af bly, cadmium, kviksølv, uorganisk tin, 3-MCPD og benzo(a)pyren i fødevarer ⁽¹⁾, for at sikre, at prøverne er repræsentative for det parti, der er udtaget prøver af
- 4) at medlemsstaterne gennemfører acrylamidanalyserne i overensstemmelse med kriterierne i punkt 1 og 2 i bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes ⁽²⁾.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. maj 2007.

På Kommissionens vegne
Markos KYPRIANOU
Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 88 af 29.3.2007, s. 29.

⁽²⁾ EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1. Berigtiget i EUT L 191 af 28.5.2004, s. 1. Ændret ved Rådets forordning (EF) nr. 1791/2006 (EUT L 363 af 20.12.2006, s. 1).

BILAG I

A. Prøveudtagningssteder og -procedure:

1. Der bør udtages prøver af produkter i afsætningsleddet (f.eks. i supermarkeder, mindre butikker, bagerier, pomfritboder og restauranter), hvor der er god sporbarhed, eller på produktionssteder. Om muligt ⁽¹⁾ bør der udtages prøver af produkter med oprindelse i en af medlemsstaterne.
2. Prøveudtagning og analyse bør gennemføres, inden prøvens holdbarhedsdato udløber.

B. Produkter, prøveantal og -frekvens, analysekrav

1. Skema 1 indeholder en oversigt over det anbefalede minimumsantal prøver, der skal analyseres årligt for de enkelte produktkategorier. Medlemsstaterne opfordres til om muligt at udtage et højere antal prøver. Fordelingen af prøver pr. medlemsstat er baseret på befolkningstal, dog udtages der mindst 4 prøver pr. produkt pr. medlemsstat.
2. Det angivne antal prøver er det minimumsantal prøver, der skal udtages årligt. Hvis der gælder særlige betingelser (f.eks. prøveudtagning to gange årligt), fremgår det af punkt C i bilag I for de enkelte produktgrupper.
3. Da hver produktkategori omfatter mange forskellige produkter med forskellige specifikationer, bør der fremlægges supplerende oplysninger for alle de produkter, der udtages prøver af (jf. punkt C i bilag I). For at få et billede af tendenser over tid er det vigtigt, at der om muligt hvert år udtages prøver af produkter med ens specifikationer (f.eks. samme type brød eller samme handelsmærke). For pomfritter, der udtages prøver af på små salgssteder, bør de samme salgssteder om muligt udvælges hvert år.
4. Hvis man for produkter med ens specifikationer gentagne gange får resultater, der ligger under bestemmelsesgrænsen (LOQ), kan produktet udskiftes med et andet produkt, forudsat at det tilhører samme produktkategori og at der gives en beskrivelse af produktet.
5. For at sikre, at analyseresultaterne er sammenlignelige, bør der vælges metoder, hvormed man kan opnå en LOQ på 30 µg/kg (kraftigste SRM-signal) for brød og babymad og 50 µg/kg for kartoffelprodukter, andre kornprodukter, kaffe og andre produkter. Resultaterne indberettes korrigeret for genfindning.

⁽¹⁾ I ekstraordinære tilfælde findes et givet produkt kun på markedet som import fra et tredjeland. I så fald kan der udtages prøver af det importerede produkt.

Skema 1
Minimumsantal prøver pr. produktkategori

| Salgsland | Spiseklare pomfritter (1) | Kartoffelchips (2) | Forstegte pomfritter/kartoffelprodukter til tilberedning i hjemmet (3) | Brod (4) | Morgenmads-cerealler (5) | Kiks, herunder babykiks (6) | Ristet kaffe (7) | Babymad på dåse (8) | Forarbejdet babymad baseret på kornprodukter (9) | Andre produkter (10) | I alt |
|-----------|---------------------------|--------------------|--|----------|--------------------------|-----------------------------|------------------|---------------------|--|----------------------|-------|
| AT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| BE | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| CY | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| CZ | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| DE | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 14 | 230 |
| DK | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| ES | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 140 |
| EE | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| GR | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| FR | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 14 | 194 |
| FI | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| HU | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| IT | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 14 | 194 |
| IE | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| LU | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| LT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| LV | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| MT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| NL | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 62 |
| PT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| PL | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 140 |
| SE | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| SI | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| SK | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| UK | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 14 | 194 |
| BG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 |
| RO | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 80 |
| I alt | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 | 202 | 224 | 2 042 |

C. Supplerende oplysninger, der som minimum skal fremlægges for de enkelte produkter

De supplerende oplysninger, der som minimum skal fremlægges for de enkelte produkter, der er udtaget prøver af, fremgår af punkt 1-10. Medlemsstaterne opfordres til at fremlægge mere detaljerede oplysninger.

1. *Spiseklare pomfritter*: Prøveudtagning to gange om året i marts og november ⁽¹⁾, således at man opnår det samlede antal prøver, der er anført i skemaet. Der bør udtages prøver af spiseklare produkter på små salgssteder, fastfood-kæder og i restauranter. Om muligt bør prøveudtagningen hvert år finde sted på de samme salgssteder.

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: råvarer (friske kartofler eller præfabrikata), tilsætning af andre ingredienser.

2. *Kartoffelchips*: Prøveudtagning to gange om året i marts og november ⁽¹⁾, således at man opnår det samlede antal prøver, der er anført i skemaet.

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: råvarer (friske kartofler eller præfabrikata), tilsætning af andre ingredienser, aromaer eller tilsætningsstoffer.

3. *Forstegte pomfritter/kartoffelprodukter til tilberedning i hjemmet*: Herunder produkter, der sælges frosne. Prøveudtagning to gange om året i marts og november ⁽¹⁾, således at man opnår det samlede antal prøver, der er anført i skemaet. Analyserne af de enkelte prøver bør gennemføres efter tilberedning af produktet (f.eks. ved stegning eller i ovn). Tilberedningen bør finde sted i laboratoriet i overensstemmelse med mærkningens anvisninger. Særlige oplysninger, der skal fremlægges: råvarer (friske kartofler eller præfabrikata), tilsætning af andre ingredienser, produktets salgstilstand (frisk eller frosset), tilberedningsbetingelser ifølge mærkningen.

4. *Brød*:

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: brødtype (tørret eller ikke-tørret), fiberindhold, korntype, gæret/ugæret, gæringstype (f.eks. gær), andre ingredienser. Valget af den brødtype, der udtages prøver af, bør afspejle kostvanerne i de enkelte lande.

5. *Morgenmadscerealier*: Undtagen mysli og grød. Særlige oplysninger, der skal fremlægges: korntype, andre ingredienser (f.eks. sukker, nødder, honning og chokolade).

6. *Kiks, herunder babykiks*:

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: bløde eller hårde, til normal kost eller diabeteskost, komplet ingrediensliste.

7. *Ristet kaffe*:

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: ristningsgrad (f.eks. mellem eller mørk), bønnetype (hvis oplysningerne foreligger), solgt formalet eller som hele bønner.

8. *Babymad på dåse*:

Prøveudtagningen bør fokusere på fødevarer, der indeholder kartofler, rodfrugter eller korn. Særlige oplysninger, der skal fremlægges: dåsens sammensætning.

9. *Forarbejdet babymad baseret på kornprodukter*: Analyser foretages af produkterne, som de sælges.

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: korntype, andre ingredienser.

⁽¹⁾ Hvis fødevarerne er fremstillet af kartoffelpræfabrikata, er det ikke nødvendigt at udtage prøver to gange om året.

10. *Andre produkter*: Denne kategori omfatter kartoffelprodukter, kornprodukter, kaffeprodukter, kakaoprodukter og mad til spædbørn, som ikke falder ind under ovennævnte produktkategorier (f.eks. kartoffelrøsti, honningkager og kaffeerstatning). Valget af, hvad der udtages prøver af, bør afspejle kostvanerne i medlemsstaterne. Det er måske nødvendigt at foretage analysen efter tilberedning ifølge mærkningen. I så fald bør det angives, hvilke betingelser der er anvendt.

Særlige oplysninger, der skal fremlægges: detaljeret produktbeskrivelse (f.eks. vigtigste ingredienser), tilberedningsbetingelser ifølge mærkningen.

B. Forklarende bemærkninger vedrørende indberetningsformatet

Indberettende land: Den medlemsstat, hvor overvågningen har fundet sted.

År: Prøveudtagningsår.

Prøvekode: Prøvens identifikationskode givet af laboratoriet.

Produktkategori: Nummeret på produktkategorien ifølge skema 1 i bilag I (tal fra 1 til 10 indsættes, f.eks. pomfritter = 1 og kartoffelchips = 2).

Produktnavn: Herunder produktnavn på engelsk og på originalsproget.

Produktbeskrivelse: Der bør gives en kort produktbeskrivelse, hvor som minimum de oplysninger, der kræves i henhold til punkt C i bilag I, tages i betragtning.

Producent: Producentnavn, hvis det foreligger.

Produktionsland: Hvis det foreligger. Der anvendes ISO-kode for produktionslande (ISO-koder, se skema 1, første kolonne, i bilag I). I henhold til punkt A i bilag I bør det produkt, prøven er udtaget af, om muligt have oprindelse i en af medlemsstaterne (jf. fodnote 1 i bilag I).

Holdbarhedsdato: Som den fremgår af mærkningen. Datoen angives i formatet dd/mm/åå.

Produktionsdato: Som den fremgår af mærkningen (hvis den fremgår). Datoen angives i formatet dd/mm/åå.

Prøveudtagningsdato: Dato for prøveudtagning. Datoen angives i formatet dd/mm/åå.

Prøveudtagningssted: Sted, hvor prøven blev udtaget, f.eks. supermarked, lille butik, bageri og fastfood-kæde.

Pakningsstørrelse: Størrelsen (g) på pakningen med det produkt, hvorfra enkeltprøverne er udtaget (hvis relevant).

Prøvens vægt: Den samlede prøves vægt (g).

Tilberedningsbetingelser: Tilberedningsbetingelserne bør oplyses, når det drejer sig om forstegte pomfritter eller andre kartoffelprodukter til tilberedning i hjemmet (produktkategori 3), som bør tilberedes forud for prøveudtagning og analyse. Mærkningens tilberedningsanvisninger bør følges og anføres i denne rubrik. Det samme gælder for visse »Andre produkter« (produktkategori 10).

Analysedato: Hvis prøven blev homogeniseret og opbevaret inden analysen, bør den faktiske begyndelsesdato for analyseproceduren angives. I sådanne tilfælde bør der gives nærmere oplysninger om opbevaringsbetingelserne.

Akkrediteret metode: Der anføres »J« (ja) eller »N« (nej), afhængigt af om analyseresultatet er tilvejebragt ved anvendelse af en metode, der er akkrediteret ifølge EN ISO 17025.

Analysemetode: Der oplyses, hvilken analysemetode der er blevet anvendt (GC-MS med derivatisering, GC-MS uden derivatisering, LC-MS-MS eller anden metode), og der gives en kort beskrivelse af prøveklargøringen (f.eks. oprensningsprocedure).

Nærmere oplysninger om præstationsprøvninger: Der gives oplysninger om den, der har tilrettelagt præstationsprøvningen, prøvningsplanens nummer, rundens nummer, matrix og z-score (!) i følgende kortform: tilrettelægger/plan/runde/matrix/z-score.

Acrylamidindhold: I µg/kg korrigeret for genfinding.

Detektionsgrænse: I µg/kg.

Bestemmelsesgrænse: I µg/kg.

Måleusikkerhed: Hvis oplysningerne foreligger, angives måleusikkerheden (interval i %).

(!) NB: Z-score anvendes udelukkende til at bedømme dataenes kvalitet. Oplysningerne behandles fortroligt.