

# HENSTILLINGER

## KOMMISSIONENS HENSTILLING (EU) 2017/84

af 16. januar 2017

### om overvågning af mineraloliekulbrinter i fødevarer og i materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 292, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Mineraloliekulbrinter (i det følgende benævnt »MOH«) er kemiske forbindelser, der primært fremstilles af råolie, men også fremstilles syntetisk af kul, naturgas og biomasse. MOH kan være til stede i fødevarer gennem kontaminering fra miljøet, smøremidler til maskiner, der anvendes til høst og fødevareproduktion, tekniske hjælpestoffer, fødevaretilsætningsstoffer og materialer i kontakt med fødevarer. MOH-produkter af fødevarekvalitet behandles, således at indholdet af mineralolier med aromatiske kulbrinter (i det følgende benævnt »MOAH«) minimeres.
- (2) I 2012 konkluderede <sup>(1)</sup> Ekspertpanelet for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden (i det følgende benævnt »ekspertpanelet«) under Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »EFSA«), at den potentielle indvirkning på menneskers sundhed af grupper af stoffer blandt MOH varierer meget. MOAH kan agere som genotoksiske carcinogener, mens nogle mineralolier med mættede kulbrinter (i det følgende benævnt »MOSH«) kan akkumuleres i humane væv og forårsage skade på leveren. Da nogle MOAH betragtes som mutagene og carcinogene, er det vigtigt at organisere overvågning af MOH for bedre at forstå den relative tilstedeværelse af MOSH og MOAH i fødevarer, der bidrager væsentligt til eksponering via kosten.
- (3) Da migration fra materialer i kontakt med fødevarer såsom papir- og papemballage mistænkes for at bidrage betydeligt til den samlede eksponering, bør overvågningen omfatte færdigpakkede fødevarer, emballagematerialet og tilstedeværelsen af funktionelle barrierer samt udstyr, der anvendes til opbevaring og forarbejdning. Visse parametre kan øge migrationen af MOH fra emballage til fødevarer, såsom opbevaringstid og opbevaringsbetingelser. Da det er lettere at konstatere MOH i store mængder, bør prøveudtagningsstrategien tage højde for sådanne parametre, når migrationen er størst.
- (4) For at sikre pålideligheden af de opnåede analytiske data bør medlemsstaterne sikre tilgængeligheden af egnet analyseudstyr og gøre sig tilstrækkelige erfaringer med analysen af MOH i både fødevarer og materialer i kontakt med fødevarer, før de genererer resultater af analysen.
- (5) For at sikre ensartet anvendelse af denne henstilling bør EU-referencelaboratoriet for materialer bestemt til kontakt med fødevarer (i det følgende benævnt »EU-RL«) yde yderligere vejledning til medlemsstaternes kompetente myndigheder, herunder vejledning vedrørende oplysninger, der kan indsamles via undersøgelser, samt stikprøve- og analysemetoder —

VEDTAGET DENNE HENSTILLING:

1. Medlemsstaterne bør, med aktiv inddragelse af fødevarevirksomhedsledere samt fabrikanter, forarbejdere og distributører af materialer i kontakt med fødevarer og andre interesserede parter, overvåge tilstedeværelsen af MOH i fødevarer i 2017 og 2018. Overvågningen bør omfatte animalsk fedt, brød, boller og rundstykker, finere bagværk, morgenmadscerealier, sukkervarer (herunder chokolade) og kakao, fiskekød, fiskevarer (fiskekonserves), korn til konsum, is og desserter, oliefrø, pasta, produkter fremstillet på basis af korn, bælgfrugter, pølser, trænødder, vegetabiliske olier samt materialer i kontakt med fødevarer, der anvendes til disse produkter.

<sup>(1)</sup> EFSA's Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden; Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food. *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. 185 s., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. For at sikre ensartet anvendelse af denne henstilling og for at generere pålidelige og sammenlignelige resultater af overvågningen bør medlemsstaterne følge specifik vejledning udviklet af EU-RL i forbindelse med henstillingen (i det følgende benævnt »vejledningen«). Da sådan vejledning endnu ikke eksisterer, bør medlemsstaterne samarbejde med EU-RL for, sammen med laboratoriet, at udvikle vejledningen i overensstemmelse med deres behov for at udvikle analytisk kapacitet.
3. Medlemsstaterne bør udføre prøveudtagning af fødevarer i overensstemmelse med bestemmelserne i Kommissionens forordning (EF) nr. 333/2007<sup>(1)</sup>. Prøveudtagningen bør omfatte et proportionalt antal færdigpakkede fødevarer. Prøveudtagning af materialer i kontakt med fødevarer bør foretages i overensstemmelse med de bedst egnede praksisser til specifikke materialer eller genstande som afspejlet i vejledningen. Yderligere mulige kilder til MOH i forbindelse med anvendelsen af andre materialer i kontakt med fødevarer i forsyningskæden, såsom under opbevaring eller forarbejdning, bør undersøges, hvis der er klare tegn på, at disse bidrager til tilstedeværelsen af MOH. Prøveudtagningen af færdigpakkede fødevarer bør have fokus på varer, der er tættere på »bedst før«-datoen, og hvor opbevaring og forarbejdning finder sted under forholdsvis varme forhold.
4. Prøverne bør analyseres, som de er markedsført. For så vidt angår færdigpakkede fødevarer bør indholdet af mineraloliekulbrinter bestemmes i både fødevarer og i det anvendte materiale i kontakt med fødevarer, hvis dette er mistænkt for at være kilden til de konstaterede MOH. Opmærksomheden bør navnlig rettes mod forskelle mellem MOSH og MOAH og mod fortolkningen af analyseresultaterne for at sikre, at de genererede data er pålidelige og sammenlignelige. Medlemsstater, der har til hensigt at analysere tilstedeværelsen af MOSH og MOAH i fødevarer og materialer i kontakt med fødevarer, kan anmode om teknisk bistand fra EU-RL for materialer bestemt til kontakt med fødevarer.
5. Hvis der konstateres MOH i fødevarer, bør medlemsstaterne foretage yderligere undersøgelser i fødevareraktiviteterne for at bestemme den eller de mulige kilder. Undersøgelserne bør, hvis det er muligt, omfatte de systemer, som fødevareraktivitetslederne har, og som kan påvirke eller bekæmpe kontaminering (f.eks. produktions- og forarbejdningsmetoder, HACCP-systemet (Hazard Analysis Critical Control Point System) eller lignende systemer eller foranstaltninger, der er gennemført for at forhindre sådan tilstedeværelse).
6. Hvis MOH konstateres i eller stammer fra materialer i kontakt med fødevarer, bør medlemsstaterne indsamle data om materialerne i kontakt med fødevarer (f.eks. type og sammensætning af emballagematerialet, tilstedeværelse af funktionelle barrierer, de emballerede fødevarers holdbarhed) og foretage yderligere undersøgelser hos fabrikanterne, forarbejderne og distributørerne af materialer i kontakt med fødevarer for at fastslå, hvilke systemer de pågældende virksomheder har (f.eks. produktions- og forarbejdningsmetoder for så vidt angår materialer i kontakt med fødevarer samt dokumentation i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 2023/2006<sup>(2)</sup> om god fremstillingsmæssig praksis), som angivet i vejledningen.
7. Medlemsstater, fødevareraktivitetsledere, fabrikanter, forarbejdere og distributører af materialer i kontakt med fødevarer og andre interesserede parter bør indberette overvågningsdataene for hele prøvemassen til EFSA sammen med de oplysninger og i det elektroniske format, som EFSA har foreskrevet, med henblik på kompilering i en enkelt database. De bør helst indberette overvågningsdataene senest den 1. oktober 2017 og efterfølgende senest den 1. oktober 2018. De sidste resultater bør indberettes senest den 28. februar 2019. Potentielt tilgængelige data om forekomst fra 2016, der endnu ikke er blevet indberettet, bør videregives på samme vilkår og ved førstgivne lejlighed.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. januar 2017.

På Kommissionens vegne  
Vytis ANDRIUKAITIS  
Medlem af Kommissionen

<sup>(1)</sup> 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 (EUT L 88 af 29.3.2007, s. 29).

<sup>(2)</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingsmæssig praksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EUT L 384 af 29.12.2006, s. 75).