HENSTILLINGER

KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 8. november 2013

om undersøgelser af acrylamidindholdet i fødevarer

(EØS-relevant tekst)

(2013/647/EU)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

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

ud fra følgende betragtninger:

(1) Fødevareindustrien, medlemsstaterne og Kommissionen har siden 2002 gjort en stor indsats for at undersøge de forskellige måder, acrylamid dannes på, og for at reducere acrylamidindholdet i forarbejdede fødevarer.

(2) Organisationen FoodDrinkEurope, der repræsenterer den europæiske fødevare- og drikkevareindustri, har udviklet en »værktøjskasse« ([1]) med redskaber, som fødevareproducenterne efter eget valg kan anvende i overensstemmelse med deres specifikke behov til at reducere acrylamidindholdet i deres produkter. Der er desuden udarbejdet korte informationsbrochurer med oplysninger om de vigtigste redskaber for de enkelte sektorer. Dette initiativ har tilsynsmyndigheder og lovgivere støttet og bidraget til.

(3) Acrylamidindholdet i nogle fødevarer viste sig at være væsentligt større end i andre, sammenlignelige varer i samme produktkategori. Kommissionen fandt det derfor hensigtsmæssigt, at medlemsstaternes kompetente myndigheder gennemfører undersøgelser ved at se nærmere på de produktions- og forarbejdningsmetoder, der anvendes af fødevarevirksomhedslederne. Med henblik herpå vedtog Kommissionen den 10. januar 2011 en henstilling om undersøgelser af acrylamidindholdet i fødevarer ([2]) (»2011-henstillingen«).

(4) Ifølge 2011-henstillingen tilskyndes medlemsstaterne til at gennemføre undersøgelser, hvis acrylamidindholdet som konstateret i en given fødevare overstiger den vejledende grænseværdi, der er fastsat i bilaget til nævnte henstilling.

(5) Medlemsstaterne overvågede i perioden 2007-2009 acrylamidindholdet i fødevarer i overensstemmelse med Kommissionens henstilling 2007/331/EF ([3]) og fra 2010 i overensstemmelse med Kommissionens henstilling 2010/307/EU ([4]). Der fokuseres med denne overvågning på de fødevarer, der vides at have et stort acrylamidindhold og/eller i betragteligt omfang bidrager til menneskers indtag via kosten.

(6) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) har samlet resultaterne for 2007-2010 i den videnskabelige rapport »Update on acrylamid levels in food from monitoring year 2007-2010« ([5]) af 18. oktober 2012. EFSA konkluderede, at der ikke var nogen gennemgående tendens til lavere acrylamidniveauer på tværs af fødevaregrupperne, og at der kun havde vist sig et fald i acrylamidniveauerne for nogle få fødevarekategoriers vedkommende, mens der for andre fødevarekategorier kunne konstateres højere niveauer.

(7) På grundlag af resultaterne af de undersøgelser, der blev gennemført i 2011 og 2012, og på grundlag af resultaterne af overvågningen i henhold til henstilling 2007/331/EF og 2010/307/EU bør visse vejledende værdier, der er fastsat i bilaget til 2011-henstillingen, ændres.

(8) Henstilling 2011/705/EF bør derfor afløses af en ny henstilling.

([1]) »Værktøjskassen«, der er udviklet af FoodDrinkEurope, indeholder 14 forskellige parametre (»redskaber«) opdelt i 4 hovedkategorier (»redskabsgrupper«), som fødevareproducenter 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 fødevaren, forarbejdning og endelig tilberedning. Værktøjskassen findes på følgende adresse:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf

([2]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_en.pdf

([3]) Kommissionens henstilling 2007/331/EF af 3. maj 2007 om overvågning af acrylamidindholdet i fødevarer (EUT L 123 af 12.5.2007, s. 33).

([4]) Kommissionens henstilling 2010/307/EF af 2. juni 2010 om overvågning af acrylamidindholdet i fødevarer (EUT L 137 af 3.6.2010, s. 4).

([5]) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet: Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010. EFSA Journal 2012; 10(10):2938. [38 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Foreligger online: www.efsa.europa.eu/efsajournal

(9) Undersøgelserne bør fortsat omfatte fødevarevirksomhedslederens HACCP-system (Hazard Analysis and Critical Control Points) eller tilsvarende system [1] med det formål sammen med virksomhedslederen at klarlægge, hvorvidt forarbejdningstrin, hvor der er sandsynlighed for dannelse af acrylamid, er identificeret, og hvorvidt der er truffet hensigtsmæssige foranstaltninger til at kontrollere disse trin. De kompetente myndigheder bør i den forbindelse vurdere, i hvilket omfang fødevarevirksomhedslederen har implementeret de metoder til minimering af acrylamidindholdet, man kender i dag, f.eks. dem, der anbefales i kodeksen for acrylamid (Code of Practice for acrylamide) vedtaget af Codex Alimentarius-Kommissionen, og i »acrylamidværktøjskassen« udviklet af FoodDrinkEurope.

(10) De vejledende grænseværdier, som er fastsat i denne henstilling, er udelukkende ment som en indikator for, hvornår der er behov for en undersøgelse. Der er ikke tale om sikkerhedstærskelværdier. Håndhævelsesaktioner og/eller meddelelser via det hurtige varslingssystem bør derfor altid være baseret på en grundig risikovurdering, der foretages i hvert enkelt tilfælde, og bør ikke iværksættes, udelukkende fordi en vejledende grænseværdi er overskredet.

(11) Når der foreligger en risikovurdering fra EFSA, vil Kommissionen — på grundlag af resultaterne af de undersøgelser, der gennemføres i 2013 og 2014 i henhold til nærværende henstilling, og på grundlag af resultaterne af overvågningen i henhold til henstilling 2010/307/EU og resultatet af den ajourførte risikovurdering af forekomsten af acrylamid i fødevarer, som er gennemført af EFSA — vurdere situationen og træffe beslutning om yderligere foranstaltninger, der måtte være nødvendige —

VEDTAGET DENNE HENSTILLING:

1. Medlemsstaterne bør med fødevarevirksomhedslederenes aktive medvirken gennemføre yderligere undersøgelser af de produktions- og forarbejdningsmetoder, der anvendes af fødevareproducenter, i tilfælde, hvor indholdet af acrylamid i en fødevare, der er testet som led i overvågningen i henhold til henstilling 2010/307/EU, overstiger den vejledende grænseværdi for acrylamid, der er fastsat for den pågældende fødevarekategori i bilaget til nærværende henstilling.

2. Med henblik på punkt 1 bør indholdet af acrylamid vurderes, uden at der tages hensyn til den analytiske måleusikkerhed.

3. De i punkt 1 nævnte undersøgelser bør omfatte kontrol af fødevarevirksomhedslederens HACCP-baserede procedurer med henblik på at kontrollere:

   a) om fødevarevirksomhedslederen i sit HACCP-system eller tilsvarende system har identificeret de forarbejdningstrin, som kan føre til dannelsen af acrylamid, og

   b) om fødevarevirksomhedslederen har truffet hensigtsmæssige forholdsregler.

4. De i punkt 1 nævnte undersøgelser bør især belyse, i hvilket omfang fødevarevirksomhedslederen har implementeret de metoder til minimering af acrylamidindholdet, man kender i dag, f.eks. dem, der anbefales i kodeksen for acrylamid (Code of Practice for acrylamide) vedtaget af Codex Alimentarius-Kommissionen, og i »acrylamidværktøjskasse« udviklet af FoodDrinkEurope.

5. Medlemsstaterne bør senest den 31. oktober 2014 og den 30. april 2015 meddele Kommissionen resultaterne af undersøgelserne.

6. Denne henstilling afløser henstillingen af 10. januar 2011 om undersøgelser af acrylamidindholdet i fødevarer.

Udfærdiget i Bruxelles, den 8. november 2013.

På Kommissionens vegne

Tonio BORG

Medlem af Kommissionen

[1] Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

BILAG

Vejledende grænseværdier for acrylamid, baseret på EFSA-overvågningsdata for perioden 2007-2012

Fødevare	Vejledende grænseværdi (µg/kg)	Bemærkninger
Spiseklare pomfritter	600	Spiseklart produkt, jf. definitionen i del C, punkt 1, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Kartoffelchips fremstillet af friske kartofler og af kartoffeldej Kiks på basis af kartofler	1 000	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 2 og 10, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Brød a) Brød på basis af hvede b) Andet brød end brød på basis af hvede	 80 150	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 4, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Morgenmadscerealier (undtagen grød) — klidprodukter og fuldkornscerealier, puffet korn (puffet kun relevant, hvis det er anført på mærkningen) — produkter på basis af hvede eller rug (*) — produkter på basis af majs, havre, spelt, byg og ris (*)	 400 300 200	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 5, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Kiks og vafler Kiks med undtagelse af kiks på basis af kartofler Knækbrød Honningkager Produkter, der svarer til andre produkter i denne kategori	500 500 450 1 000 500	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 6, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Ristet kaffe	450	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 7.1, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Pulverkaffe	900	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 7.2, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Kaffeerstatning a) kaffeerstatning hovedsageligt baseret på korn b) anden kaffeerstatning	 2 000 4 000	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 7.3, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Anden babymad end forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier (**) a) uden indhold af svesker b) med indhold af svesker	 50 80	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 8, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Kiks og tvebakker til spædbarn og småbørn	200	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 9.1, i bilaget til henstilling 2010/307/EU
Forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier til spædbørn og småbørn (***), undtagen kiks og tvebakker	50	Produktet, som det sælges, jf. definitionen i del C, punkt 9.2, i bilaget til henstilling 2010/307/EU

(*) Cerealier, der ikke er baseret på fuldkorn og/eller klid. Den kornsort, der findes i størst mængde, afgør kategorien.

(**) Jf. definitionen i artikel 1, stk. 2, litra b), i Kommissionens direktiv 2006/125/EF af 5. december 2006 om forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn (EUT L 339 af 6.12.2006, s. 16).

(***) Jf. definitionen i artikel 1, stk. 2, litra a), i direktiv 2006/125/EF.