

AANBEVELINGEN

COMMISSIE

AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 3 mei 2007

inzake de monitoring van het acrylamidegehalte in levensmiddelen

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2007) 1873)

(Voor de EER relevante tekst)

(2007/331/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 211, tweede streepje,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Het Wetenschappelijk Panel voor contaminanten in de voedselketen van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft op 19 april 2005 een verklaring opgesteld over acrylamide in levensmiddelen, waarin het de risicobeoordeling van acrylamide in levensmiddelen van het Gezamenlijk Comité van deskundigen voor levensmiddelenadditieven van de FAO en de WHO (JECFA) van februari 2005 bevestigt. In die risicobeoordeling concludeerde JECFA dat de blootstellingsmarges van deze genotoxische en kankerverwekkende verbinding voor gemiddelde en grote consumenten van acrylamide smal zijn, zodat er mogelijk sprake is van een volksgezondheidsprobleem. Daarom moet het streven naar lagere acrylamidegehalten in levensmiddelen worden voortgezet.
- (2) De levensmiddelenindustrie en de lidstaten hebben onderzocht hoe acrylamide kan ontstaan. De levensmiddelenindustrie heeft vrijwillige maatregelen genomen, zoals het gebruik van de „acrylamidewijzer”⁽¹⁾, om

producenten en verwerkers te helpen maatregelen te vinden om de hoeveelheid acrylamide in hun producten beperkt te houden. Sinds 2002 is al veel gedaan om het acrylamidegehalte in bewerkte levensmiddelen te beperken.

- (3) Er moeten ten minste drie jaar lang in de hele Gemeenschap betrouwbare gegevens worden verzameld over het acrylamidegehalte in levensmiddelen, om een duidelijk beeld te krijgen van dat gehalte in levensmiddelen waarvan bekend is dat de stof er in hoge mate in aanwezig is en/of die een belangrijke plaats innemen in de voeding van de bevolking in haar geheel of van bepaalde kwetsbare groepen, zoals zuigelingen en peuters.
- (4) Het is van belang dat die gegevens jaarlijks worden doorgegeven aan de EFSA, die ze vervolgens in een databank opneemt.
- (5) De analyseresultaten zullen geëvalueerd worden om na te gaan hoe doeltreffend de vrijwillige maatregelen zijn. Het in deze aanbeveling opgenomen monitoringprogramma kan te allen tijde worden aangepast als dat gezien de ervaringen wenselijk is,

BEVEELT AAN:

⁽¹⁾ De „acrylamidewijzer” bevat dertien tips, ingedeeld in vier categorieën, die levensmiddelenfabrikanten naargelang hun situatie kunnen opvolgen om het acrylamidegehalte in hun producten te beperken. De vier categorieën hebben betrekking op agronomische factoren, het recept, de bewerking en de eindbereiding.

- 1) dat de lidstaten in 2007, 2008 en 2009 overeenkomstig bijlage I een monitoring uitvoeren van het acrylamidegehalte van de in die bijlage genoemde levensmiddelen;

- 2) dat de lidstaten de EFSA elk jaar uiterlijk 1 juni de monitoringgegevens van het voorafgaande jaar doorgeven, conform het model van bijlage II, die vervolgens worden opgenomen in een databank;
- 3) dat de lidstaten voor het monitoringprogramma gebruikmaken van de bemonsteringswijzen van deel B van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 333/2007 van de Commissie van 28 maart 2007 inzake de bemonsterings- en analysemethoden voor de officiële controle op de gehalten aan lood, cadmium, kwik, anorganisch tin, 3-MCPD en benzo[a]pyreen in levensmiddelen ⁽¹⁾, zodat de monsters representatief zijn voor de bemonsterde partij;
- 4) dat de lidstaten de analyse op acrylamide uitvoeren overeenkomstig de criteria van de punten 1 en 2 van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ⁽²⁾.

Gedaan te Brussel, 3 mei 2007.

Voor de Commissie
Markos KYPRIANOU
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 88 van 29.3.2007, blz. 29.

⁽²⁾ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1791/2006 van de Raad (PB L 363 van 20.12.2006, blz. 1).

BIJLAGE I

A. Bemonsteringsplaatsen en -procedure

1. De producten worden bemonsterd in de handel (bv. supermarkten, kleine winkels, bakkerijen, patates-friteskramen, snackbars en restaurants), waar de traceerbaarheid goed is, of op productieplaatsen. Zo mogelijk worden producten bemonsterd die uit een van de lidstaten afkomstig zijn ⁽¹⁾.
2. De bemonstering en analyse worden uitgevoerd vóór de vervaldatum van het monster.

B. Producten, aantallen monsters en bemonsteringsfrequentie, voorschriften voor de analyse

1. Tabel 1 bevat een overzicht van het minimumaantal monsters dat voor elke productcategorie jaarlijks zou moeten worden geanalyseerd. De lidstaten worden uitgenodigd meer monsters te nemen als dat mogelijk is. De onderverdeling van de monsters per lidstaat is gebaseerd op de bevolkingscijfers, waarbij een minimum van vier monsters per product per lidstaat is aangehouden.
2. Het aantal monsters is het minimum dat jaarlijks genomen zou moeten worden. Bijzondere voorwaarden (bv. bemonstering tweemaal per jaar) zijn voor elke productgroep onder C aangegeven.
3. Aangezien elke productcategorie tal van verschillende producten omvat, moeten voor elk van de bemonsterde producten nadere gegevens worden verstrekt (zoals aangegeven onder C). Om trends in de tijd te kunnen zien is het van belang dat elk jaar voor zover mogelijk producten met dezelfde specificaties (bv. hetzelfde soort brood, hetzelfde merk), worden bemonsterd. Voor patates frites die bij kramen en snackbars worden bemonsterd, worden bij voorkeur elk jaar dezelfde verkooppunten genomen.
4. Als bij producten met dezelfde specificatie herhaaldelijk resultaten worden gevonden die onder de bepaalbaarheids-grens (LOQ) liggen, kan het product worden vervangen door een ander product, mits dat tot dezelfde categorie behoort en een beschrijving van het product wordt gegeven.
5. Met het oog op de vergelijkbaarheid van de analyseresultaten dienen methoden te worden gekozen waarmee een LOQ van 30 µg/kg (meest intense ion/ionovergang) voor brood en babyvoeding en 50 µg/kg voor aardappelproducten, andere graanproducten, koffie en andere producten kan worden gehaald. De resultaten worden gecorrigeerd voor de terugvinding gerapporteerd.

⁽¹⁾ Het kan bij uitzondering gebeuren dat een bepaald product alleen door invoer uit derde landen in de handel verkrijgbaar is. In dat geval kan een monster van het ingevoerde product worden genomen.

Tabel 1
Minimumaantal monsters per productcategorie

Land van verkoop	Consumptiegereed verkochte patates frites (1)	Aardappelchips (2)	Voorgebakken patates frites/aardappelproducten voor thuisbereiding (3)	Brood (4)	Ontbijtgranen (5)	Biscuits, inclusief kinderbiscuits (6)	Gebrande koffie (7)	Babyvoeding in potjes (8)	Bewerkte babyvoeding op basis van granen (9)	Andere producten (10)	Totaal
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
Totaal	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Voor elk product minimaal te verstrekken nadere gegevens

In de punten 1 tot en met 10 staan de nadere gegevens vermeld die voor elk bemonsterde product minimaal moet worden verstrekt. De lidstaten wordt verzocht uitvoeriger informatie te verstrekken.

1. *Consumptiegereed verkochte patates frites*: bemonstering twee maal per jaar, in maart en november ⁽¹⁾, totaal aantal monsters als vermeld in de tabel. Consumptiegereede producten dienen te worden bemonsterd bij patates-friteskramen, snackbars, fastfoodketens en restaurants. De bemonstering dient elk jaar zo veel mogelijk bij dezelfde verkooppunten plaats te vinden.

Te verstrekken specifieke informatie: uitgangsmateriaal verse aardappelen of aardappelproducten, toevoeging van andere ingrediënten.

2. *Aardappelchips*: bemonstering twee maal per jaar, in maart en november ⁽¹⁾, totaal aantal monsters als vermeld in de tabel.

Te verstrekken specifieke informatie: uitgangsmateriaal verse aardappelen of aardappelproducten, toevoeging van andere ingrediënten, aroma's of additieven.

3. *Voorgebakken patates frites/aardappelproducten voor thuisbereiding*: met inbegrip van diepvriesproducten. Bemonstering tweemaal per jaar, in maart en november ⁽¹⁾, totaal aantal monsters als vermeld in de tabel. De monsters moeten na bereiding (frituren, bakken, enz.) worden geanalyseerd. De producten moeten in het laboratorium bereid worden volgens de aanwijzingen op het etiket. Te verstrekken specifieke informatie: uitgangsmateriaal verse aardappelen of aardappelproducten, toevoeging van andere ingrediënten, vers of diepvriesproduct, bereidingswijze volgens het etiket.

4. *Brood*:

Te verstrekken specifieke informatie: normaal of bros gebakken brood, vezelgehalte, graansoort, al dan niet gefermenteerd, aard van de fermentatie (bv. gist), andere ingrediënten. De gekozen broodsoorten moeten aansluiten bij de eetgewoonten van elk land.

5. *Ontbijtgranen*: geen muesli en pap.

Te verstrekken specifieke informatie: graansoort, andere ingrediënten (bv. suiker, noten, honing, chocolade).

6. *Biscuits (inclusief kinderbiscuits)*:

Te verstrekken specifieke informatie: zacht of hard, normaal of voor diabetici, volledige lijst van ingrediënten.

7. *Gebrande koffie*:

Te verstrekken specifieke informatie: branding (bv. normaal, donker), soort bonen indien bekend, gemalen of ongemalen verkocht.

8. *Babyvoeding in potjes*:

Met name voeding met aardappelen, wortel- en knolgroenten of granen. Te verstrekken specifieke informatie: samenstelling van de voeding.

9. *Bewerkte babyvoeding op basis van granen*: analyse van het product zoals het wordt verkocht.

Te verstrekken specifieke informatie: graansoort, andere ingrediënten.

⁽¹⁾ Indien het product uit aardappelproducten wordt bereid, is het niet nodig om tweemaal per jaar te bemonsteren.

10. *Andere producten:*

Deze categorie omvat aardappelproducten, graanproducten, koffieproducten, cacao-producten en baby- en kindervoeding, die niet onder de bovengenoemde categorieën vallen (bv. aardappelrösti, ontbijtkoek, koffiesurrogaten). De monsters moeten worden gekozen met inachtneming van de eetgewoonten in de desbetreffende lidstaat. In voorkomend geval worden zij geanalyseerd na bereiding overeenkomstig het etiket. In dat geval dient de bereidingswijze te worden vermeld.

Te verstrekken specifieke informatie: uitvoerige beschrijving van het product (bv. voornaamste ingrediënten), bereidingswijze overeenkomstig het etiket.

B. Toelichting bij het rapportageformat

Rapporterend land: lidstaat waar de monitoring is uitgevoerd.

Jaar: jaar van bemonstering.

Monstercode: identificatiecode van het monster in het laboratorium.

Productcategorie: nummer overeenkomstig tabel 1 van bijlage I (cijfers 1 t/m 10, dus 1 voor patates frites, 2 voor aardappelchips, enz.

Productnaam: productnaam in het Engels en in de oorspronkelijke taal.

Productbeschrijving: korte beschrijving met minimaal de in bijlage I, onder C, vermelde gegevens.

Producent: naam van de producent, indien bekend.

Land van productie: indien bekend. Gebruik ISO-codes voor het land van productie (zie de eerste kolom van tabel 1 in bijlage I). Overeenkomstig bijlage I, onder A, is het bemonsterde product zo mogelijk afkomstig uit een lidstaat (zie voetnoot 4).

Ten minste houdbaar tot: de op het etiket vermelde datum, geschreven als dd/mm/jj.

Productiedatum: indien op het etiket vermeld, geschreven als dd/mm/jj.

Bemonsteringsdatum: datum waarop het monster is genomen, geschreven als dd/mm/jj.

Bemonsteringsplaats: plaats waar het monster is genomen, bv. supermarkt, snackbar, bakkerij, fastfoodketen, enz.

Verpakkingsgrootte: hoeveelheid (g) van het product waaruit de basisonsters genomen zijn, indien van toepassing.

Gewicht monster: gewicht (g) van het verzamelmonster.

Bereidingswijze: vermelden bij voorgebakken patates frites of andere aardappelproducten voor thuisbereiding (productcategorie 3), die na bereiding worden bemonsterd en geanalyseerd. De op het etiket vermelde bereidingswijze moet worden gevolgd en hier worden vermeld. Dit geldt eventueel ook voor bepaalde „Andere producten” (categorie 10).

Datum analyse: als het monster vóór de analyse gehomogeniseerd en bewaard is, wordt hier de datum vermeld waarop daadwerkelijk met de analyse is begonnen. In dat geval worden nadere bijzonderheden over de bewaarcondities vermeld.

Geaccrediteerde methode: met „J” (ja) of „N” (nee) aangeven of het analyseresultaat al dan niet verkregen is met een overeenkomstig EN-ISO 17025 geaccrediteerde methode.

Analysemethode: vermelden welke analysemethode gebruikt is (GC-MS met derivatisering, GC-MS zonder derivatisering, LC-MS-MS of andere methode) met een korte beschrijving van de monstervoorbereiding (bv. clean-up).

Gegevens over proficiency tests: gelieve informatie te verstrekken over de organisator van de proficiency test, het nummer van het testschema en van de ronde, de matrix en de z-score⁽¹⁾, en wel als volgt: organisator/schema/ronde/matrix/z-score. (Bv: FAPAS/30/6/crispbread/1,6).

Acrylamidegehalte: in µg/kg, gecorrigeerd voor de terugvinding.

Aantoonbaarheidsgrens: in µg/kg.

Bepaalbaarheidsgrens: in µg/kg.

Meetonzekerheid: gelieve, indien beschikbaar, informatie te verstrekken over de meetonzekerheid (interval in %).

⁽¹⁾ De z-scores dienen alleen om de kwaliteit van de gegevens te beoordelen en worden vertrouwelijk behandeld.